



Deser bananowa fantazja

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszny, bardzo prosty do wykonania i niezwykle efektowny deser. Warstwa biskoptów, budyń waniliowo - bananowy, świeża bita śmietana, banany... mnam! Nie wymaga pieczenia, ani specjalnego przygotowania. Wystarczy połączyć składniki i schłodzić w lodówce. Do dzieła!

Danie: **Deser,**

Osób: **6**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1

Z 200 ml mleka odlej 100 ml, które wymieszaj z 1 opakowaniem budyniu waniliowego. Resztę mleka wymieszaj z mlekiem zagęszczonym, całość zagotuj i przygotuj budyń zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Gotowy, jeszcze ciepły budyń zmiksuj na gładką masę z obranym i pokrojonym na plasterki 1 dojrzałym bananem. Przykryj garnek z budyniem folią spożywczą (dzięki temu nie wytworzy się twarda skorupka) i odstaw do całkowitego wystudzenia.

Krok 2

Schłodzoną śmietankę (powinna schładzać się w lodówce przez minimum 12 godzin przed użyciem) ubij mikserem na wysokich obrotach. W trakcie ubijania, po jednej minucie dodaj przesiany przez sitko cukier puder oraz cukier waniliowy (jeśli używasz esencji waniliowej, dodaj ją na sam koniec ubijania). Wymieszaj dokładnie i kontynuuj ubijanie, aż śmietanka podwoi objętość i robi się sztywna. Na koniec dodaj mascarpone i zmiksuj na wolnym obrotach miksera, tylko do połączenia składników.

Krok 3

Pozostałe banany obierz, pokrój na ok. 0,5 cm plastry i skrop sokiem zcytryny (dzięki temu nie ściemnieją), a następnie wymieszaj z łyżką miodu.

Krok 4

Na dno salaterki wyłóż połowę budyniu i wyrównaj powierzchnię. Następnie ułóż warstwę z biszkoptów i lekko dociśnij. Podziel masę śmietankową na dwie części i jedną ułóż na biszkoptach, wyrównaj. Dodaj drugą porcję budyniu, a następnie ułóż warstwę z bananów (odłóż kilka plasterków do dekoracji), dociśnij delikatnie, wyrównaj z wierzchu i nałóż drugą porcję masy śmietankowej. Wygładź powierzchnię i udekoruj ją plasterkami banana lub kilkoma biszkoptami oraz opcjonalnie listkami świeżej mięty. Wstaw do lodówki na minimum 2 godziny. Podawaj schłodzone. Smacznego!

Składniki:

150 g biszkoptów waniliowych
3 średnie dojrzałe banany
200 ml mleka UHT łaciate 2%
200 ml mleka UHT zagęszczone łaciate
250 ml śmietanki UHT łaciata 36%
150 g serka mascarpone Mlekpól
3 łyżki soku z cytryny
1 łyżka płynnego miodu
1 płaska łyżka cukru pudru
1 cukier waniliowy ziarnami wanilii lub 1 łyżeczka esencji waniliowej
1 budyń waniliowy z cukrem