

Bananowe łódeczki

Autor: **smaczne**
Przepisów: 791 Ocena: 22159

3-4 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- 4 banany
- serek waniliowy
- 4 łyżki śmietanki kremówki
- 2 łyżki cukru pudru
- cynamon
- rodzynki
- 1/3 tabliczki gorzkiej czekolady
- sok z cytryny.

Sposób przygotowania:

- 1 Banany starannie umyć i dokładnie osuszyć - pod żadnym pozorem nie obierać owoców ze skórki! Przekroić banany wzdłuż na pół, tak, by powstały podłużne talerzyki wypełnione bananowym miąższem. Z owoców (ale nie ze skórki) odciąć szkodliwe dla zdrowia końcówki. Skropić skórkę sokiem z cytryny - dzięki temu zachowa ona świeżość i nie będzie ciemniała. Wymieszać dokładnie serek waniliowy z odrobiną cynamonu, śmietanką oraz cukrem pudrem. Jeśli smak masy jest zbyt mało wyrazisty, można dodać kilka kropli soku z cytryny. Przygotowaną masę serowo-śmietanową napełnić szprycę do kremów i następnie wycisnąć ją na banany. Rodzynki sparzyć, a potem posypać nimi wierzch deseru. Gorską czekoladę utrzeć na tarce o dużych otworach. Czekoladowymi wiórkami posypać bananowy deser. Przed podaniem gotowe łódeczki dobrze jest schłodzić przez kwadrans w lodówce. Można je też dodatkowo ozdobić listkami mięty, dowolnymi bakaliami lub poleć drobiną likieru.

Twoje notatki do przepisu: