

# Deser z mango i banana



Autor: Nemezja

Przepisów: 198 Ocena: 5684



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Mango 1 szt.
- Banan 2 szt.
- Miód naturalny 1 łyżka
- Śmietana 30 % 250 ml (schłodzona)
- Cukier puder 2 łyżki
- Czekolada deserowa 50 - 60 g
- Ekstrakt waniliowy 2 łyżki
- Sok z cytryny 1 łyżka
- Płatki migdałowe lub orzechy do posypania
- Składniki na 2 porcje po 300 ml

## Sposób przygotowania:

- 1 Banany obrać ze skórki, dodać sok z cytryny i 1/2 łyżki ekstraktu z wanilii, miksować blenderem (ewentualnie dosłodzić). Powstałą masę rozłożyć na dno pucharków.
- 2 Odkroić po obu stronach płaskiej pestki kawałki mango, miąższ ponacinać nożem w kratkę tak, aby nie uszkodzić skóry i wyskrobać go do miski blendera. Miksować, aż powstanie jednolita masa, którą przełożyć na wierzch masy bananowej.
- 3 Ubić na sztywno 200 ml schłodzonej śmietanki z dodatkiem cukru pudru, pod koniec ubijać na wolnych obrotach miksera i uważać, aby nie przebić, bo zaczną wytrącać się grudki masła. Ubitą śmietanę przełożyć do pucharków.
- 4 Czekoladę pokruszyć do miseczki, dodać miód, 3 łyżki śmietanki i rozpuścić na garnku z gorącą wodą. Dodać ekstrakt waniliowy i pozostałą śmietanę, energicznie mieszać, aż czekolada będzie miała jednolitą, lekko ciekłą konsystencję. Wystudzoną polewą poleć bitą śmietanę i obsypać płatkami migdałów lub orzeszkami.
- 5 Deser gotowy do jedzenia, można go również dodatkowo schłodzić. Jeśli deser będą jadły dzieci, ekstrakt waniliowy na alkoholu proponuję zamienić na samą wanilię.

## Twoje notatki do przepisu: