

Deser babanowy z likierem

Przepis dodany przez użytkownika gosik1212

Pyszny na deser:)

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- banany - 6 szt.
- mandarynki - 3 szt.
- bita śmietana - 1,5 szkl.
- gorzka czekolada - 1/3 szkl.
- rodzynki - 5
- wiśnie z alkoholu - szt.

Etapy przyrządzania:

1. składniki
6 bananów
3 mandarynki
półtorej szklanki bitej śmietany
6 łyżek likieru czekoladowego lub bananowego
1/3 tabliczki gorzkiej czekolady
garść rodzynek
wiśnie z alkoholu lub pomarańcza lub jakiś inny owoc do dekoracji
2. Istotne, by wszystkie składniki były mocno schłodzone - wtedy deser smakuje doskonale.

Rodzynki zalewamy szklanką wrzącej wody i odstawiamy na 5 minut, po tym czasie wodę odlewamy a rodzynki dokładnie odsączamy.

Banany obieramy i kroimy ukośnie na grube plastry.

Mandarynki również obieramy, kroimy na cienkie plastry.

Owoce: banany, mandarynki i rodzynki w sposób fantazyjny układam w pucharkach lub na talerzykach i polewam likierem [w wersji bezalkoholowej: syropem owocowym - polecam smak malinowy].

Na owoce nakładam słusne porcje bitej śmietany, ją zaś posypujemy startą na grubych oczkach gorzką czekoladą.

Na samej zaś górze deseru kładę wisienkę lub kawałek pomarańczy albo cytryny.

Smacznego!

Jak podawać?

Na zimno:)