



Качество - лучший рецепт.



Банановый тирамису

Краткое описание

Ингредиенты

- Крем "Тирамису" Dr. Oetker 1 упаковка
- Печенье "Савоярди" 100 гр.
- Банан 1 шт.
- Молоко 200 мл.
- Кофе крепкий 100 мл.
- Какао Dr. Oetker 2 ч.л.

Способ приготовления

Этап 1



Для крема в чашу миксера влить охлажденное молоко и всыпать крем "Тирамису" Dr. Oetker. Взбить миксером сначала на низкой скорости, постепенно увеличивая её до максимальной, в течении 3-х минут.

Этап 2



Этап 3

Заварить 100 мл крепкого кофе и остудить его. Бананы нарезать тонкими кружочками. Печенье "Савоярди" можно купить, а можно и приготовить самим, что я и сделала.



Этап 4

Взять две креманки. На дно выложить по 1 ст.л. крема. Далее слой печенья, пропитанного кофе. Снова обильный слой крема, сверху слой бананов, опять крем, пропитанное в кофе печенье и в заключении слой крема. Отправляем десерт в холодильник на 1 час.



Перед подачей десерт посыпать какао и украсить бананами.
Приятного аппетита!