

Banana split



Składniki

4 banany
500 ml śmietany 30%
400 g lodów waniliowych
100 g cukru trzcinowego
50 g masła
200 g malin
200 g borówek

Opis wykonania

Banana split to kultowy deser znany przede wszystkim w Ameryce. Jego składniki wydają się bardzo proste, a sama receptura nie jest skomplikowana, ale to smakowite połączenie smaków po prostu działa cuda. Jeżeli zaprzęgniesz do pracy robota kuchennego i przygotujesz własnej roboty bitą śmietanę, a także poświęcisz dodatkowe 10 minut na przyrządzenie domowego sosu toffi, to ten prosty deser przeniesiesz na zupełnie nowy, wyższy poziom.



Śmietanę ubij na sztywno z pomocą robota kuchennego wyposażonego w końcówkę do ubijania.



Na rozgrzanej patelni rozpuść cukier i dodaj masło. Podgrzewaj dalej i dokładnie wymieszaj do czasu aż składniki utworzą jednorodną masę. Następnie do karmelowej masy dodawaj stopniowo śmietankę i cały czas energicznie mieszaj. Całość gotuj na małym ogniu do czasu, aż sos zgęstnieje i nabierze aksamitnej, gładkiej konsystencji.



Banany przekrój wzdłuż i układaj po dwie połówki na jedną porcję. Polej je kilkoma łyżkami sosu toffi, a następnie ułóż pomiędzy kawałkami banana porcję lodów.



Następnie dodaj po 3-4 łyżki bitej śmietany i udekoruj deser świeżymi owocami sezonowymi jak maliny czy borówki.