

DESER BANANOWO JEŻYNOWY

Deser bananowo jeżynowy zrobiłam z pozostałości po tarcie ['Biedronka'](#) ;). Tymi nieszczęsnymi resztkami okazała się spora ilość jeżyn! Rozmyślając co z nimi zrobić przypomniałam sobie o książce, którą parę miesięcy temu kupiłam i która od tamtej pory leżała głęboko w szafie. W książce 'Zielone koktajle dla mam i dla dzieci', którą bardzo polecam, znalazłam ten słodki i prosty przepis na warstwowy deser z jeżynami. Przepis trochę zmodyfikowałam, zmniejszając ilość jeżyn, ponieważ gdybym trzymała się przepisu nie byłoby widać różnicy w kolorach! Nie wiem dlaczego, może użyłam bardzo soczystych owoców? Dlatego do dwóch górnych warstw polecam dodawać jeżyny stopniowo. Deser bardzo pyszny. Moi chłopcy zjedli aż dwa deserki za jednym posiedzeniem :).

Składniki na 6 słoiczków (125 ml):

Dolna warstwa:

- 1,5 dużego banana – ok 180 g bez skórki
- 100 g jeżyn świeżych lub mrożonych*

Środkowa warstwa:

- 1,5 dużego banana
- 40 – 60 g jeżyn świeżych lub mrożonych*

Górna warstwa:

- 2 duże banany – ok 240 g bez skórki
- 20 – 30 g jeżyn świeżych lub mrożonych*

*Mrożone jeżyny wcześniej rozmrażamy.

Dodatkowo:

- jeżyny do dekoracji

Wykonanie:

1. **Dolna warstwa** – banany i jeżyny miksujemy blenderem, aż otrzymamy jednolitą masę.
2. **Środkowa warstwa** – banany i **40 g** jeżyn miksujemy blenderem, aż otrzymamy jednolitą masę, jaśniejszą od dolnej warstwy. Gdy kolor wyjdzie za jasny stopniowo dodajemy więcej jeżyn, do momentu uzyskania odpowiedniego koloru.
3. **Górna warstwa** – banany i **20 g** jeżyn miksujemy blenderem, aż otrzymamy jednolitą masę, jaśniejszą od środkowej warstwy. Gdy kolor wyjdzie za jasny stopniowo dodajemy więcej jeżyn, do momentu

uzyskania odpowiedniego koloru.

4. Masy bananowo jeżynowe delikatnie układamy warstwowo, od najciemniejszej do najjaśniejszej.
5. Warstwowy deser bananowo jeżynowy polecam udekorować jeżynami.

Uwagi:

1. Banany powinny być dojrzałe, deser będzie słodszy.
2. Górna warstwa niestety szybko ciemnieje. Taki urok bananów :). Dlatego ostatnią warstwę najlepiej przygotować przed podaniem.
3. Według autorki książki jeżyny można zastąpić czarną porzeczką.

Smacznego ☐

Źródło przepisu: Książka 'Zielone koktajle dla mam i dla dzieci'.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło, jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.