

WARSTWOWY DESER BANANOWO-JEŻYNOWY

Warstwowy 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 :).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

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:

Dolna warstwa – banany i jeżyny miksujemy blenderem, aż otrzymamy jednolitą masę.

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.

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.

Masy bananowo-jeżynowe delikatnie układamy warstwowo, od najciemniejszej do najjaśniejszej. Warstwowy deser 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!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.