

Состав:

(на 4 порции)

400 мл сливок 33%

80 г сахарной пудры

2-3 спелых банана

4-6 ягод клубники (для украшения)*

Рецепт десерта из взбитых сливок и банана:

Сливки предварительно охладить в холодильнике в течение 2-3 часов.

Охлажденные сливки взбить с сахарной пудрой при помощи миксера до состояния загустения. (Взбивать лучше на малой скорости, чтобы не пропустить момент, когда будет достигнута требуемая консистенция. В противном случае они расслоятся.)

Бананы очисть от кожуры и нарезать колесиками толщиной 4-7 мм. Нарезанные бананы выложить в креманки или широкие стаканы для десерта. Сверху выложить взбитые сливки. Десерт украсить тонко нарезанными ягодами клубники*.

* Вместо ягод клубники для украшения можно использовать малину, смородину или нарезанные тонкими кружочками киви, бананы и проч.

Как правильно взбивать сливки см. здесь.

Приятного аппетита!