



**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 очистить 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!