

Restovaný banán se zmrzlinou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- zmrzlina Carte d'Or crème caramel 2 kopeček
- banán 1.2 ks
- mandlové lupínky 1 hrst
- hořká čokoláda 6 kostka
- šlehačka 1 lžíce
- flora gold 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Půlku banánu oloupeme a podélně rozřízneme.

Mezitím si necháme rozpálit pánvičku. Do rozpálené pánve dáme lžičku Flora Gold, na které orestujeme banán (otáčíme pouze jednou).

Na pár vteřin si dáme do mikrovlnné trouby roztavit hořkou čokoládu. Můžeme přidat půl až lžičku Flora Gold. Čokoládová poleva bude potom jemnější, zářivější a neztuhne tak rychle. Přidáme 2 kopečky zmrzliny Carte D'OR dle výběru a pořádnou porci šlehačky. Teď už jenom přidáme orestovaný banán a posypeme hojně mandlovými lupínky.

Tip: Mandlové lupínky můžeme také opéct do zlatova. Použít jdou i posekané mandle