

Banánový krém - poháry, dezerty, dorty...

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Smetana ke šlehání 33% 250 ml
- Vanilkový cukr 1 ks
- Margotka 100 g
- Zakysaná smetana 250 g
- Banány 3 ks
- Moučkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smetanu vyšleháme do tuha. Margotku nastrouháme do mísy, přidáme vanilkový cukr, zakysanou smetanu a vše dobře promícháme. Poté vmícháme šlehačku, pokrájené banány a ochutnáme. Pokud máme rádi sladké, přisladíme trochu moučkovým cukrem a krém dáme vychladit.

Místo Margot tyčinky můžeme nastroihat Ledové kaštiny.

Krém můžeme použít při výrobě pohárů, pečených i nepečených dortů, dezertů... Na dozdobení můžeme použít cukrářské piškoty, čokoládové polevy, kakao, kokos, sekané ořechy, čerstvě pokrájený banán...