

Mus bananowo-orzechowy



składniki (na 2 porcje)

Masa:

- 2 banany
- 50 g masła orzechowego
- ½ łyżeczki cynamonu
- szczypta mielonej gałki muszkatolowej
- szczypta mielonych goździków
- 4 rurki wafłowe z kremem orzechowym dr Gerard

Do dekoracji:

- ½ banana
- 2 łyżki bitej śmietany
- 1 łyżeczka drobno posiekanych orzeszków arachidowych
- 4 rurki wafłowe z kremem orzechowym Dr Gerard

sposób przygotowania

Banany kroimy w plasterki. Chowamy do zamrażalnika na minimum 2 godziny, a najlepiej na całą noc.

Zamrożone plasterki bananów miksujemy w blenderze z masłem orzechowym, cynamonem, gałką muszkatolową i goździkami. Na dno każdego z pucharków wsypujemy pokruszone 2 rurki, które stworzą chrupiącą bazę.

Na wierzch wykładamy mus bananowo-orzechowy. Deser dekorujemy: bitą śmietaną, kawałkami orzechów arachidowych, plasterkami świeżego banana oraz dwiema rurkami wafłowymi z kremem orzechowym.

Podajemy niezwłocznie.