Ledový banánový krém

Kategorie: Ovoce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

banány - Ingredience:
1 lžíce citronové šťávy
3 lžíce moučkového cukru
200 ml smetany ke šlehání
2 lžičky citronové šťávy
4 meruňky
12 cherry třešní
4 kolečka limety nebo citronu

Postup

Postup přípravy: Dva banány oloupeme, nakrájíme na malé kousky a rozmixujeme. Přidáme citronovou šťávu, cukr a smetanu a vše znovu rozmixujeme. Krém nalijeme do nízké misky a dáme alespoň na 2-3 hodiny do mrazničky. Zbývající banán nakrájíme na kostičky, které pokapeme citronovou šťávou, aby nezhnědly. Omyté meruňky rozkrájíme na dílky. Dobře vychlazený banánový krém naporcujeme podobně jako zmrzlinu, přidáme banány, meruňky, cherry třešně a po kolečku limety. Ihned podáváme.