

Krem bananowy z białą czekoladą

Magda Kubiś

Pyszny, delikatny krem bananowy z dodatkiem białej czekolady. Idealny do deserów, monoporcji i przekładania tortów.



PORCJE

1 fi18

SKŁADNIKI

- 150 g świeżych bananów ~2 małe banany
- 125 g białej czekolady
- 225 g śmietany kremówki 36%
- 6 g żelatyny
- sok z cytryny

INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalać małą ilością zimnej wody (tylko tyle aby woda ją zakryła). Odstawić aby napęczniała.
2. Banany z około 25g śmietany rozbić w malakserze lub blenderem ręcznym zrobić puree. Dodać sok z cytryny.
3. Czekoladę rozpuścić w mikrofalówce lub kąpieli wodnej.
4. Do gorącej czekolady dodać napęczniałą żelatynę i wymieszać dokładnie aż się rozpuści.
5. Do czekolady dodać puree z bananów i wymieszać.
6. Resztę śmietany ubić na 3/4.
7. Mieszając ubitą śmietanę na wolnych obrotach dodawać czekoladę z puree z bananów, tylko do połączenia się składników.
8. Krem przełożyć do worka cukierniczego, wyłożyć na blat biszkoptu.