

Бананово-карамельный десерт с кремом



На 100 грамм:
Калорийность: **153.75 ккал.**
Белки: **2.87 г.**
Жиры: **6.15 г.**
Углеводы: **21.55 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/bananovo-karamelnyj-desert-s-kremom/>

Ингредиенты:

- банан – 2 шт
 - карамельный соус
 - взбитые сливки
- для крема:
- сахар – 2/3 стакана
 - крахмал – стакана
 - соль – чайной ложки
 - молоко – 3 стакана
 - яйцо – 2 шт
 - сливочное масло – 2 столовых ложки
 - ванилин – 1 столовая ложка
 - печенье или несоленые крекеры – 10 шт
 - сахар – 1 столовая ложка

Приготовление:

Крем:

В миске взбейте яйца вилкой. Сахар, крахмал и соль смешайте в небольшой кастрюльке. Постепенно влейте молоко и, помешивая, поставьте на средний огонь до загустения. Доведите до кипения. Продолжайте готовить еще около минуты. Добавьте пару столовых ложек этой смеси в миску с яйцами и немедленно быстро и тщательно перемешайте, чтобы яйца не скрутились. Затем перелейте взбитые (подготовленные) яйца обратно в кастрюлю. Поставьте на маленький огонь и около минуты дайте покипеть, периодически помешивая.

Снимите с огня, добавьте сливочное масло и ванилин. Оставьте остывать. Когда кастрюля остыла, поставьте ее в холодильник для полного охлаждения (можно закрыть пищевой пленкой, чтобы не образовалась пленка из пенки).

Печенье растолчите в пластиковом пакете, а затем крошку смешайте в миске с сахаром и растопленным маслом. Выложите плотным ровным слоем на противень и поставьте в разогретую до 175 градусов духовку на 10-12 минут до золотисто-коричневой корочки. Остудите.

Выкладываем:

1. Выложите по 2 столовых ложки испеченной крошки в порционную креманку. Меньшим по диаметру бокалом или стаканом спрессуйте основу, чтобы получился твердый ровный слой.
2. Выложите слой охлажденного приготовленного крема.
3. Пару кружочков банана.
4. Закройте бананы слоем взбитых сливок.
5. Сверху присыпьте еще немного крошкой и сбрызните карамелью.
6. Повторите еще раз крем-бананы-взбитые сливки-крошка и карамель.

Подавайте немедленно или поставьте в холодильник на время до 3 часов. Перед подачей украсьте кусочком банана.