

# Deser babanowy z likierem

Przepis dodany przez użytkownika gosik1212

## Pyszny na deser:)

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

### Potrzebne składniki:

- banany - 6 szt.
- mandarynki - 3 szt.
- bita śmietana - 1,5 szkl.
- gorzka czekolada - 1/3 szkl.
- rodzynki - 5
- wisnie z alkoholu - szt.

### Etapy przyrządzania:

1. składniki  
6 bananów  
3 mandarynki  
półtorej szklanki bitej śmietany  
6 łyżek likieru czekoladowego lub bananowego  
1/3 tabliczki gorzkiej czekolady  
garść rodzynek  
wisnie z alkoholu lub pomarańcza lub jakiś inny owoc do dekoracji
2. Istotne, by wszystkie składniki były mocno schłodzone - wtedy deser smakuje doskonale.  
  
Rodzynki zalewamy szklanką wrzącej wody i odstawiamy na 5 minut, po tym czasie wodę odlewamy a rodzynki dokładnie odsączamy.  
  
Banany obieramy i kroimy ukośnie na grube plastry.  
  
Mandarynki również obieramy, kroimy na cienkie plastry.  
  
Owoce: banany, mandarynki i rodzynki w sposób fantazyjny układam w pucharkach lub na talerzykach i polewam likierem [w wersji bezalkoholowej: syropem owocowym - polecam smak malinowy].  
  
Na owoce nakładam słusne porcje bitej śmietany, ją zaś posypujemy startą na grubych oczkach gorzką czekoladą.  
  
Na samej zaś górze deseru kładę wisienkę lub kawałek pomarańczy albo cytryny.  
  
Smacznego!

### Jak podawać?

Na zimno:)