

בנופי - קינוח עם בננות וקרמל



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם חמאה
- גרם ריבת חלב איכותית
- בננות בינוניות בשלות
- מיכלים שמנת מתוקה להקצפה
- 1/2 2/1 כוס אבקת סוכר

הכנה

1. מרסקים את הפתי בר במעבד מזון או באופן ידני (מכניסים את הפתי בר לשקית כפולה, סוגרים וחובטים עם מערוך בעדינות).
2. ממסים את החמאה במיקרוגל או בסיר. מערבבים את החמאה המומסת עם פירורי הפתי בר.
3. מקציפים את השמנת המתוקה עם אבקת הסוכר, עד לקבלת קצפת יציבה, ומעבירים לשק זילוף.
4. קולפים את הבננות ופורסים אותן לפרוסות לרוחב.
5. מחממים את ריבת החלב כדקה במיקרוגל, עד שהיא הופכת לנוזלית.
6. הרכבת הקינוח: מניחים שתיים-שלוש כפות מתערובת הפתי בר בכל כוס. יוצקים שתי כפות ריבת חלב. מוסיפים ארבע כפות מהבננה הפרוסה.
7. מוסיפים בפעם השנייה שתי כפות ריבת חלב. מזלפים בעזרת שק זילוף את הקצפת. מפזרים שתי כפיות פירורי פתי בר על גבי הקצפת.

10 דקות

6 servings 6