Творог с бананом

OsThemes · 08.08.2023



Время готовки

15 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Нежный, полезный, безумно вкусный. Для всей семьи. Творог с бананом - это десерт, который понравится даже тем, кто не любит творог. Используя продукты с низкой жирностью, можно получить диетическое угощение. Вкус десерта можно разнообразить с помощью различных добавок - орехов, печенья, ягод.

Ингредиенты

- Творог
- Бананы
- Мед
- Ванилин
- Сметана
- Грецкие орехи
- Печенье песочное

Способ приготовления

1. Как сделать творог с бананом? Подготовьте необходимые ингредиенты. Если это лакомство готовится для детей то творог лучше использовать натуральный деревенский с высоким процентом жирности. Для тех кто следит за своей фигурой можно взять обезжиренный продукт. Советую использовать мед или сахарозаменитель вместо сахара но у меня меда в этот раз не оказалось. Бананы лучше использовать хорошо спелые чтобы они дали больше сладости десерту. Бананы помойте очистите нарежьте небольшими кусочками и отправьте в чашу блендера.
2. Измельчите бананы до состояния пюре если не получается и банан остается кусочками нужно добавить немного кипяченой холодной воды и снова включить блендер на пару минут. Добавьте к банану творог и сметану. Если творог слишком сухой или зернистый то лучше заранее его протереть его через сито. Сметану можно использовать любой жирности. Для улучшения вкуса можно положить щепотку ванилина.
3. Блендером взбейте все ингредиенты до получения однородной по консистенции массы. По вкусу добавьте сахар мед или любой другой подсластитель. Еще раз перемешайте все ингредиенты блендером. Творожная масса должна стать немного пышной и воздушной при взбивании.
4. Вкус десерта можно разнообразить используя различные добавки например грецкие орехи. Кроме приятного орехового привкуса они сделают лакомство более полезным. Можно также добавить песочное печенье Оставшийся банан нарежьте на кружочки из них сделайте прослойку десерта и украшение для него.
5. Заполните пиалы или стаканчики творожной массы до половины сверху положите несколько кусочков банана и печенья по желанию а затем выложите оставшуюся творожную массу. Украсьте десерт измельченным грецким орехом крошкой печенья кружочками банана и листочком мяты. Бананы с творогом без выпечки готовы. Перед подачей к столу десерт можно охладить в холодильнике.