

Шоколадно-банановое искушение



- 🕒 Время:
- 🍷 Сложность: средняя
- 🍳 Способ: в духовке
- 📅 Сезон: круглый год
- 🍴 Назначение: десерт

Ингредиенты

- 1 пачка любого печенья
- четверть стакана коричневого сахара
- треть стакана растопленного сливочного масла
- 4 столовые ложки + дополнительные 500 гр. фундучной пралине (муки)
- 100 гр. фундучного порошка (жареный и измельченный в блендере фундук)
- 400 г. сливочного сыра
- пол стакана сахарной пудры
- 1 критский банан
- шоколадный порошок
- шоколадный сироп
- измельченные трюфель, сушеные бананы и фундук (фундук должен быть прожаренным)

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Для создания бисквита перемалываем печенья в блендере до порошкообразной массы. Добавляем коричневый сахар, растопленное сливочное масло, 4 столовые ложки фундучной пралине, а также фундучный порошок. Помещаем полученную субстанцию на противень и запекаем. По завершении помещаем бисквит в холодильник.

Для получения особого сливочного сыра помещаем в емкость сахарную пудру, затем добавляем сливочный сыр и в самом конце – 500 гр. фундучной пралине. Смешиваем ингредиенты с помощью миксера до получения однородной массы.

Извлекаем бисквит из холодильника, нарезаем критский банан ломтиками и размещаем на бисквите. Посыпаем украшенный бананом бисквит шоколадным порошком, а затем вновь помещаем бисквит в холодильник на 2-3 часа.

После того как бисквит окрепнет, вынимаем его из холодильника, поливаем шоколадным сиропом и сливочным сыром, украшаем измельченным фундуком, трюфелем и сушеными бананами.

Наше **Шоколадно-банановое искушение** готово!

Наслаждайтесь его необычным вкусом сами и угощайте своим сладким греческим пирогом друзей и знакомых.