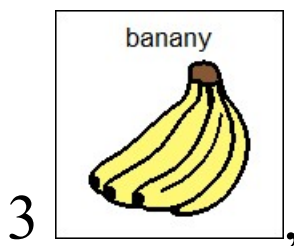
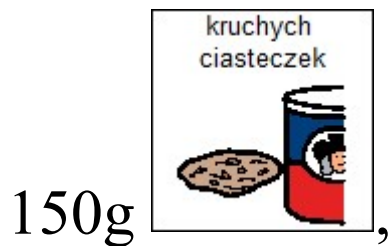
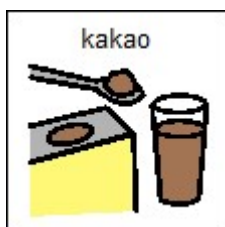


na

w

## Składniki:





Do dekoracji: lub

## Wykonanie:



zalać wrzątkiem i zostawić na 10-15 minut.



wcześniej (minimum 24 godziny), a dokładniej śmietankę



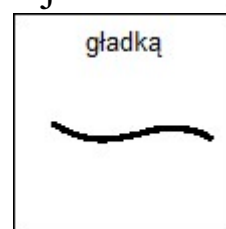
oddzieloną od



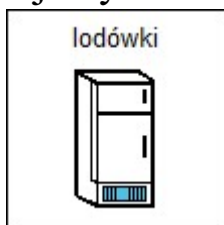
, ubijamy



na



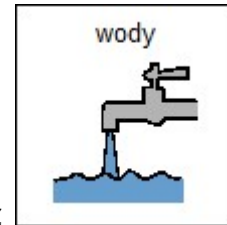
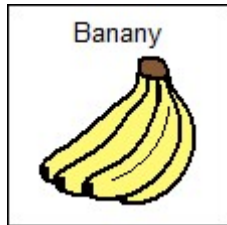
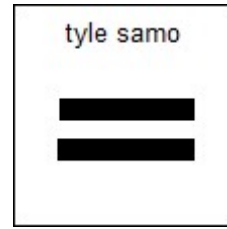
i odstawiamy do



. Następnie



kruszymy do miski i przekładamy po tyle samo do



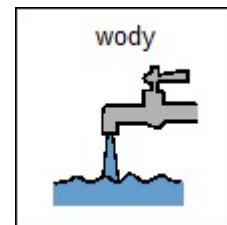
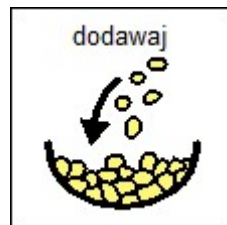
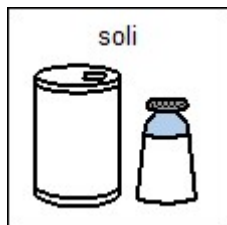
, a odsączone z



miksujemy

razem z

i odrobiną



. Podczas miksowania

powoli

pozostałej z moczenia daktyli, aż do uzyskania lekko



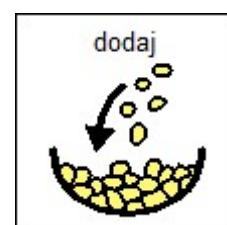
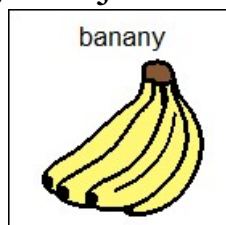
się konsystencji. Na



w



poukładaj pokrojone banany, a następnie



daktylowego karmelu i ubitej



. Udekoruj



lub



. Podawaj koniecznie schłodzone!

Smacznego!!!

Monika Bator