



Γλυκό ψυγείου banana split

40'
Χρόνος
Εκτέλεσης

12-15
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη γέμιση

- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το τυρί κρέμα, το βούτυρο, την κρέμα γάλακτος, την άχνη ζάχαρη, και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να πήξει το μείγμα για 4-5 λεπτά.

Για τη βάση

- Χτυπάμε στο πολυμηχάνημα με τα μαχαιρία τα 230 γρ. από τα μπισκότα, το τζίντζερ και το λιωμένο βούτυρο μέχρι να διαλυθεί το μπισκότο και να αποκτήσει το μείγμα την υφή βρεγμένης άμμου.

Για τη σύνθεση

- Αδειάζουμε το μείγμα με τα μπισκότα σε ένα πυρίμαχο σκεύος 25x35 εκ. και το απλώνουμε καλά χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι.
- Κόβουμε τις μπανάνες σε φέτες.
- Τοποθετούμε τις μπανάνες πάνω από το μείγμα του μπισκότου φροντίζοντας να πιάνουν όλη την επιφάνεια.
- Ρίχνουμε τη γέμιση πάνω από τις μπανάνες και την απλώνουμε καλά ώστε να πάει παντού και να καλύψει τις μπανάνες. Προαιρετικά μπορούμε να βάλουμε την κρέμα σε κορνέ και να δημιουργήσουμε διάφορα σχέδια στο γλυκό.
- Σπάμε με τα χέρια μας τα υπόλοιπα μπισκότα πάνω από την κρέμα.
- Διακοσμούμε με τα κεράσια μαρασκίνο και τη λιωμένη κουβερτούρα, κόβουμε σε κομμάτια, και σερβίρουμε.

Συστατικά

Για τη γέμιση

- 500 γρ. τυρί κρέμα
- 50 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 400 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 150 γρ. ζάχαρη άχνη
- 4 μπανάνες, ώριμες

Για τη βάση

- 300 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- 1/2 κ.γ. τζίντζερ, σε σκόνη
- 150 γρ. βούτυρο, λιωμένο

Για το σερβίρισμα

- 12 κεράσια μαρασκίνο
- 50 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

430 Θερμίδες (kcal)	33.0 Λιπαρά (γρ.)	20.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	29.0 Υδατ/κες (γρ.)
22%	47%	100%	11%
20.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.5 Αλάτι (γρ.)
22%	8%	4%	8%