Nernik bananowy

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- figi - 1 garść
- migdały - 3 garść
- banan - 3 szt.
- mleko roślinne - 1,5 szklanka
- orzechy nerkowca - 350 g

Dodatkowe info:

Połączenie nerkowców i bananów gwarantuje niepowtarzalną słodycz i kremową konsystencję!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały zmielić na mąkę, a figi namoczyć w wodzie, odcedzić i ponownie zblendować z migdałami.

KROK 2: Masę wyłożyć do formy (wyłożonej folią spożywczą)- odstawić do schłodzenia.

KROK 3: Banany pokroić w plasterki i zamrozić. Nerkowce namoczyć w mleku (co najmniej 4 godziny), następnie zblendować je na gładki krem z zamrożonymi bananami oraz mlekiem, w którym się moczyły.

KROK 4: Krem wyłożyć na wcześniej przygotowany spód- całość ozdobić plastrami bananów i przed podaniem schłodzić (najlepiej w zamrażarce).