

# ANIA STARMACH

## Deser sernikowy z wiśniami i bananami

### Co kupić?

#### Sos

- 300g drylowanych wiśni
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

#### Deser

- 200g mielonego białego sera (np. z wiaderka)
- 200ml śmietany kremówki (30–36%)
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka brązowego cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 banan
- 8 małych bezików

### Jak przygotować?

#### Sos

1. Wiśnie przełóż do rondelka, zasyp cukrem i podgrzewaj. Gdy owoce puszczą sok, odlej odrobinę płynu, wymieszaj go z mąką ziemniaczaną i wlej z powrotem do rondelka. Zagotuj. Sos jest gotowy :)

#### Deser

2. Na rozgrzaną patelnię wsyp brązowy cukier, dodaj masło i banana pokrojonego w plasterki. Smaż w karmelu przez 2–3 minuty.
3. Śmietankę kremówkę ubij, powoli dodawaj cukier puder i cukier waniliowy. Delikatnie wymieszaj ją z białym serem, dodaj pokruszone beziki.

# ANIA STARMACH

4. Do szklanek/kieliszków nałóż banany w karmelu, masę serową i sos wiśniowy. Zjedz od razu lub przechowuj w lodówce.