



Предлагаю Вашему вниманию очень вкусненький летний десерт. По вкусу напоминает мороженное, тем более, что подавать десерт нужно из морозилки. У меня простой домашний вариант на скорую руку, но можно проявить фантазию и сделать его в виде торта или, наоборот, в небольших креманках по количеству гостей. На мой вариант ушло:

- 350 гр. ванильного зефира,
- один большой банан,
- немного варенья из жимолости,
- 250-граммовая баночка сметаны.

Варенье или бананы можно заменить другими фруктами, но главное кислыми и не водянистыми. То есть апельсины не подойдут, иначе после морозилки они замерзнут как вода и десерт будут наполовину состоять из льда. Оптимальный вариант – это бананы и киви. Если фрукты будут сладкими, то десерт получится приторным. Поэтому и в сметану не надо добавлять сахар.

Далее, зефир разламываем на половинки и режем еще на две части. Бананы тоже нарезаем вдоль не сильно толстыми полосками.



На тарелку выкладываем часть зефира, обильно смазываем его сметаной.



Сверху выкладываем бананы и варенье (или другие фрукты).



Зефирный десерт с ягодным соусом и свежими ягодами



Презентуйте этот десерт своим гостям, он обязательно понравится.