Karamelový dezert do skleničky



20 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 250 g čokoládových sušenek
- 500 g Lipánka karamelky
- 200 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 3 banány
- 100 g hořké čokolády
- 1–2 lžíce cukru
- borůvky a jahody na ozdobení

Návod na přípravu:

Čerstvou Jihočeskou smetanu vyšlehej do šlehačky, přidej karamelového Lipánka, nastrouhanou čokoládu, cukr a všechno promíchej. Do skleničky nasyp vrstvu rozdrcených sušenek, banán nakrájený na kolečka vlož na stěny skleničky a zalij směsí s Lipánkem. Vrstvy opakuj, dokud není sklenička plná. Nakonec dezert ozdob jahodami a karamelem.