

Pe caldura asta, cu totii avem nevoie de un desert racoritor si cremos!!! Acest tort e perfect pentru a va impresiona placut musafirii. Nu are ingrediente scumpe, probabil le aveti si prin bucatarie. Ingrediente: -4 banane foarte coapte - 400g capsuni - 100 caju - 3-4 linguri indulcitor, sau dupa gust ulei de cocos optional Congelati fructele separat, in bucati cat mai mici (2-3 ore sunt suficiente). Stratul de jos e din banane, pe care le bagam in robotul cu lama S, pana devin cremoase. Dupa, ce le-ati mixat, puneti crema de banana, intr-o tava de tort (20cm diametru). Merge la frigider, si intre timp, puneti tot in robotul cu lama S, capsunile, cajuul, mierea si 2 linguri ulei de cocos. Mixati pana devin foarte cremoase, apoi puneti peste crema de banana. Eu l-am mai tinut la congelator 2-3 ore, pana a putut fi servit. Inca un desert simplu, delicios, sanatos si foarte aratos!!! Like paginii de facebook: Cuvinte cu lumina