

Трайфл с бананами



250 мл молока, 1-2 ст. ложки ванильного сахара, 2 чайные ложки крахмала, 3 яичных желтка, 100 мл 33%-ных сливок, 2 банана, 120 г бисквитного печенья или бисквита, порезанного на кубики, 50 мл холодного кофе, 2 ст. ложки миндального ликёра, миндаль.

Приготовление крема: 200 мл молока довести до кипения. Оставшееся молоко смешать с крахмалом, ванильным сахаром и взбитыми желтками. Влить смесь в горячее молоко и варить на маленьком огне при постоянном помешивании, пока смесь не загустеет. Готовый крем не должен быть слишком густым. Остудить.

Сливки взбить в пену. Бананы нарезать тонкими кружочками. Кофе смешать с миндальным ликёром и пропитать им бисквит.

Выложить всё слоями в следующем порядке: пропитанный бисквит, крем, бананы и сверху взбитые сливки. Слои повторить.

Готовый десерт украсить (по желанию) тёртым миндалём.

Время приготовления 40 минут