



ПИРОГ OREO С БАНАНОМ

Время приготовления ⌚ 30–40 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ



350 г
печенья OREO



1 ч. л.
ванильного
экстракта



1,5 стакана
молока



3
спелых банана



1,5 стакана
кулинарных
сливок



1 чашка
взбитых
сливок



2
яичных желтка



0,5 стакана
сахара



0,3 стакана
загустителя



30 г
сливочного масла, измельченного на кубики

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

Измельчите 350г печенья OREO блендером или ножом. Отделите 50г для посыпки, оставшуюся крошку из OREO смешайте с маслом и выложите, прессуя, в форму диаметром 23 см.

2

Смешайте молоко, кулинарные сливки, яичные желтки, сахар и загуститель в кастрюле среднего размера и до однородной массы, и пока загуститель полностью не растворится. Затем включите плиту на сильном огне и перемешайте в кастрюле смесь, доведите до кипения, не забывайте постоянно помешивать. Примерно через 15 минут, когда смесь загустеет, как пудинг, снимите с огня и добавьте ванильный экстракт и кубики сливочного масла.

3

Нарежьте бананы кольцами и выложите половину на корж в форму. Покройте половиной крема, который вы предварительно приготовили, а затем повторите процесс в другом слое.

4

Уберите в холодильник на 4 часа или до тех пор, пока пирог не затвердеет. Перед подачей украсьте взбитыми сливками и посыпьте оставшимися 50г крошки из OREO.

