



Торт TWIX® «Банановий спліт»
Рецепт

Торт TWIX® «Банановий спліт»



Час приготування	2 години
Інгредієнти	9 шт.
Порцій	16 х

Поєднайте лівий і правий батончики TWIX® у цьому смачному банановому спліті без випікання, який сподобається всім.

ІНГРЕДІЄНТИ

- 2 упаковки батончиків TWIX® по 50 г (додавати частинами)
- 1 склянка крихти крекеру Грема
- 3 ст. ложки розтопленого вершкового масла
- 2 твердих стиглих банани (додавати частинами)
- 227 г звичайного вершкового сиру (у брикетах)
- 2 чашки готового бананового пудингу
- 1/2 склянки вершків 35% жирності
- 16 свіжих вишень
- 2 ст. ложки шоколадного соусу

Інструкції

1. Подрібніть половину батончика TWIX® і відкладіть. Відокремте шари печива та карамелі решти батончиків TWIX®.
2. Подрібніть шари печива з батончиків TWIX® і змішайте з крихтами солодкого крекеру та вершковим маслом. Втисніть у 20-сантиметрову форму для випічки і заморозьте на 15-20 хвилин або до повного застигання.
3. Тим часом за допомогою електричного міксера збийте вершковий сир до легкої пишної консистенції, додайте банановий пудинг і доведіть до однорідної маси.
4. Подрібніть решту карамельних шарів батончиків TWIX® і домішайте в сирно-вершкову суміш.
5. Наріжте 1 банан і викладіть на корж. Зверху викладіть вершково-сирну суміш. Поставте в холодильник на 1-2 години або до повного застигання.
6. Для подачі збийте вершки до утворення стійких піків. Розріжте корж на квадрати. Банан, що залишився, наріжте на 16 шматочків.
7. Зверху на кожен квадратик покладіть крапельку збитих вершків, посипте рештою подрібненого батончика TWIX®, покладіть шматочок банана і вишню.

Полийте шоколадним соусом.

Більше схожих рецептів



[Брауні TWIX® зі смаком вареного згущеного молока](#)

Час приготування

1 година

Інгредієнти

10 шт.



[Батончики TWIX® зі смаком яблучного пирога](#)

Час приготування

1,5 години

Інгредієнти

12 шт.



[Трайфл TWIX «Гол» у стаканчиках](#)

Час приготування

40 хвилин

Інгредієнти

7 шт.

Source URL: <https://www.twix.com/ua/recipes/banana-split-cake>