

Budino al cioccolato fondente con crema alla banana e caramello

8 - 10 bicchieri di    facile  up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 busta di Preparato per Budino Cremoso gusto cioccolato fondente
500 ml latte
150 g Banane
30 g Guarnizione al Caramello PANEANGELI
400 ml panna da montare fredda di frigorifero
30 g zucchero semolato
160 g Vitalis Müesli Tostati al miele cioccolato e nocciole tostate

Per decorare:

Vitalis Müesli Tostati al miele cioccolato e nocciole tostate
banana tagliata a rondelle

- 1 Prepara il budino seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, versalo in una terrina lascialo intiepidire e ponilo in frigorifero per almeno 2 ore.
- 2 Con un frullatore ad immersione frulla la banana insieme al caramello.
- 3 Monta la panna con lo zucchero e incorporane 150 g nella banana frullata.
- 4 Prima di servire mescola con una frusta (o frullatore ad immersione) il budino, componi i bicchieri a strati mettendo sul fondo il müesli e alternadno strati di budino a strati di crema di banana.
- 5 Termina gli strati con la panna montata rimasta.
- 6 A piacere decora i vasetti con müesli e banane tagliate a rondelle.
- 7 Conserva in frigorifero il prodotto pronto per il consumo e consumalo entro 24 ore.