

Banana Dream (bez pieczenia)



Autor: **FitSweet**
Przepisów: **72** Ocena: **1675**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Krem: 2,5 szklanki (625 ml) mleka 3,2%
- 4 łyżki (50 g) mąki pszennej
- 4 łyżki (100 g) mąki ziemniaczanej
- 0,5 – 0,75 szklanki (100 – 150 g) cukru
- 3 jajka
- 0,5 kostki (100 g) masła
- Dodatkowo: ok. 30 herbatników
- 3 banany
- 2 galaretki (w tym przypadku użyłam brzoskwiowej)

Sposób przygotowania:

- 1) Przygotować budyń. W rondelku zagotować 1,5 szklanki mleka oraz cukier. Pozostałe mleko zmiksować z mąką pszenną i ziemniaczaną oraz jajkami. Gotową masę dodać do gorącego mleka cały czas energicznie mieszając, a następnie gotować 2-3 min. Odstawić do całkowitego ostygnięcia.
- 2) W czasie kiedy budyń stygnie przygotować galaretki. Należy użyć trochę mniejszej ilości wody niż sugeruje przepis na pakowaniu (do jednej galaretki zamiast 500 ml użyć 400 ml).
- 3) Kiedy budyń wystygnie, utrzeć masło i powoli, cały czas miksując dodawać do niego po jednej łyżce zimnego budyniu tak aby powstał krem budyniowy.
- 4) Na dnie formy ułożyć warstwę herbatników. Na herbatnikach rozsmarować połowę kremu i ułożyć 1,5 pokrojonego banana (można kawałki lekko skropić cytryną, aby banany nie ciemniały, ale u mnie bez tego trzymały się dobrze).
- 5) Następnie przykryć drugą warstwą herbatników, rozsmarować resztę kremu, ułożyć kawałki banana, a wszystko zalać lekko tężejąca galaretką (dobrze jest ciasto trochę schłodzić przed wylaniem galaretki).
- 6) Ciasto przed podaniem odstawić na co najmniej 2 h do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: