

Bananowiec

Autor: **shizuko**

Przepisów: 1 Ocena: 25



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 jajka
- 1/2 szkl. cukru
- 3 łyżki oleju
- 2/3 szkl. mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżki octu
- 4 banany
- 150g masła
- 2 opakowania galaretki cytrynowej
- 1 puszka mleka skondensowanego niesłodzonego
- 2 opakowania galaretki pomarańczowej
- 4 banany
- 2 opakowania galaretki agrestowej

Sposób przygotowania:

1 Biskopt:

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę. Nie przerywając ubijania dodać: cukier, żółtka, olej, mąkę, ocet i proszek do pieczenia. Ciasto wylać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 20 min w temp. 170 stopni

2 Pianka bananowa:

W garnuszku rozpuścić masło i odstawić do przestudzenia. Galaretki rozpuścić w 1 szklance wrzątku, ostudzić. Obrane banany zmiksować na gładki mus. Do musu dodać masło i tężejącą galaretkę- wszystko razem zmiksować. Masę wyłożyć na biskopt i odstawić do całkowitego stężenia

3 Ptasie mleczko:

Galaretki rozpuścić w 2 szklankach wrzątku. Schłodzone mleko skondensowane zmiksować z tężejącą galaretką. Wyłożyć na ciasto i odstawić do stężenia

4 Galaretki agrestowe rozpuścić w 3 szklankach wrzątku. Banany obrać i pokroić w plastry, ułożyć na cieście i zalać tężejącą galaretką. Ciasto wstawić do lodówki na minimum 3 godziny

Twoje notatki do przepisu: