

# BANANOWIEC



Autor: **wiemagda**  
Przepisów: **15** Ocena: **84**

     
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- MASA BANANOWA
- masło, 1,5 kostki
- żółtka, 3
- cukier puder, 3/4 szkl.
- galaretka cytrynowa, 2
- banany, 5
- pozostałe składniki
- biszkopty, 1 paczka
- owoce do przybrania
- galaretka (czerwona), 1

## Sposób przygotowania:

- 1 Galaretki cytrynowe rozpuścić w 1,5 szkl. wody. Masło utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami. Dodać tężejącą galaretkę. Banany zetrzeć na tarce i dodać do masy.
- 2 Formę wyłożyć biszkoptyami. Na biszkopty masę bananową. Włożyć do lodówki żeby stężało.
- 3 Udekorować ciasto owocami i zalać na wierzch galaretką.
- 4 Ja jeszcze przed udekorowaniem owocami ubijam białka i dodaję do nich galaretkę agrestową. wylewam na ciasto. Czekam aż stężeje i dekoruję ciasto owocami

## Twoje notatki do przepisu: