

Bananowiec



Autor: **aeris**
Przepisów: 2 Ocena: 2

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- biszkopty, 3 paczki
- duża śmietana 18%, 400ml
- banany, 4-5 sztuk
- galaretką

Sposób przygotowania:

- 1 Śmietanę przelać do miski i przygotować tortownicę.
- 2 Biszkopty zamoczyć w śmietanie z jednej strony (górnej) i ułożyć na tortownicy pierwszą ich warstwę.
- 3 Banany pokroić w grubsze plasterki i położyć na warstwę biszkoptów.
- 4 Następnie nałożyć drugą warstwę biszkoptów tym razem zamoczonych dwustronnie i ponownie przełożyć bananami. I tak aż wystarczy nam miejsca w tortownicy. Mnie zazwyczaj wychodzą 3 warstwy biszkoptów.
- 5 Na koniec przyozdobić górę ciasta pozostałymi bananami i zalać galaretką- smak nie gra roli:) Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: