

Bananowiec (bez pieczenia)



Autor: **Poprostupycha-Asia**
Przepisów: 27 Ocena: 820



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Masa bananowa:
 - 700g gęstego jogurtu bananowego
 - 3 średnie banany
 - 3 galaretki cytrynowe
 - 400 ml gorącej wody
- Galaretka:
 - 2 galaretki agrestowe
 - 600 ml gorącej wody
 - 600g zielonych winogron
 - większa paczka herbatników typu petitki

Sposób przygotowania:

- 1 Spód blaszki (moja o wymiarach 18x28 cm) wykładamy herbatnikami.

Jogurty w temp. pokojowej (polecam je wyciągnąć godzinkę szybciej z lodówki).

Galaretki cytrynowe rozprowadzamy w gorącej wodzie, schładzamy do temperatury pokojowej. Następnie miksujemy z jogurtem, wrzucamy banany pokrojone w kosteczkę, delikatnie mieszamy. Całość wkładamy do lodówki, kiedy będzie miała konsystencję gęstej śmietany wylewamy ją na herbatniki, wkładamy do lodówki, aby zgęstniała.

- 2 Gdy masa będzie już odpowiednio stężała, wtedy nakładamy drugą warstwę herbatników. Galaretki agrestowe rozpuszczamy we wrzątku, schładzamy, kiedy zaczną tężeć, wykładamy je na wypestkowane zielone winogrona. Całość chłodzimy np. całą noc w lodówce. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: