

Ciasto bananowo - karmelowe bez pieczenia



Autor: **marysiaz**
Przepisów: **161** Ocena: **4252**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- herbatniki - maślane i kakaowe (np. Bonitki z biedronki)
- 2 budynie waniliowe
- 6 łyżek cukru
- 3 szklanki mleka 3,2%
- 2 banany
- 200 g masła o temp. pokojowej 82% tłuszczu
- masa krówkowa
- 2 łyżeczki soku cytrynowego
- większa szczypta kwasu cytrynowego
- 2 łyżeczki spirytusu
- 2 galaretki pomarańczowe
- 2,5 szklanki wody

Sposób przygotowania:

- 1 2 szklanki mleka i cukier zagotowujemy. 2 budynie rozrabiamy w pozostałej, 1 szklance mleka. Do gotującego się mleka wlewamy rozpuszczoną mieszankę. Budyń mieszamy do momentu stężenia i zostawiamy do całkowitego wystygnięcia.
- 2 Blachę o wymiarach 29x24 cm dokładnie wykładamy folią aluminiową. Na spód wykładamy ciasto herbatniki maślane. Masło ucieramy na gładko i porcjami dodajemy schłodzony budyń. Na koniec powoli wlewamy spirytus, kwasek i sok cytrynowy. Masę dzielimy na 3 części części.
- 3 Na warstwę biszkoptów kładziemy 2 łyżki masy krówkowej, wlewamy 1 część masy, przykrywamy ciemnymi herbatnikami, znów smarujemy karmelem, wlewamy kolejną część masy i przykrywamy ostatnią warstwą herbatników, którą również smarujemy krówką. Wlewamy ostatnią część masy i układamy na niej pokrojonego w plastry banana. Galaretkę pomarańczową rozpuszczamy w 2,5 szklankach wody i gdy już lekko stężeje, wykładamy na wierzch. Ciasto umieszczamy w lodówce i chłodzimy całą noc.

Ciasto jest już dobre w ten sam dzień, ale dobrze by było, aby przed krojeniem przeleżało noc w lodówce.

Masa cytrynowa jest dość kwaśna, dlatego idealnie przegryza się ze słodkim karmelem :)



4 zdj



5 zdj



Twoje notatki do przepisu: