

Pleśniak z bananami



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8417**

 > 6 os.  > 60 min  średnie  dostępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- -5 żółtek -3 łyżki cukru -250 g. masła
- -1 łyżka smalca -4 szklanki mąki
- -3 łyżeczki proszku do piecz. -1 łyżka kakao
- **NADZIENIE:**
- -1 słoiczek powideł-tu węgierkowe-280g. -ok.7 bananów
- **BEZA:**
- -5 białek -1 szklanka cukru -1 kisiel tu wiśniowy

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto- Zmiksować żółtka z cukrem i tłuszczem.
Przesiać mąkę, z proszkiem i zmiksować na kruszonkę.
Podzielić na 4 części.
Dwie części ciasta zagnieść i wyłożyć na blaszkę 25x42. (z papierem do pieczenia).Można rozwałkować, ja uklepuję.
Do trzeciej części,dodać kakao i rozkruszyć. Czwartą pozostawić w formie kruszonki.
- 2 powidła-Na ciasto w blaszce, rozsmarować powidła.
Rozkruszyć ciemne ciasto.
- 3 Poukładać obrane i pokrojone banany w plasterkach.
- 4 beza-Ubić białka ze szczyptą soli, potem cukrem.
Do białek przesiać kisiel i wymieszać.
Bezę wyłożyć na banany.
Na górę pokruszyć ostatnie ciasto.
- 5 Piec ok.60 min.w 175*.
Po ostygnięciu oprószyć cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: