

Pleśniak z bananami



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8421**

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- **CIASTO:**
 - -5 żółtek -3 łyżki cukru -250 g. masła
 - -1 łyżka smalcu -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: