

Torcik malinowy z bananem na zimno



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2563** Ocena: **19443**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Maliny 50 dag
- Masło 15 dag
- 2 galaretki malinowe
- Banan 2 szt
- żółtko jaja kurzego 1 szt
- Cukier puder 0,5 szklanki
- Cukier wanilinowy 1 szt
- 1 galaretka (dowolny smak) na górę torciku
- biszkopty okrągłe

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Średnią tortownicę wyłożyć biszkoptami – a galaretki malinowe rozpuścić w dwóch szklankach gorącej wody i ostudzić. Żółtko dokładnie utrzeć z masłem, cukrami, po czym zmiksować z tężejącą galaretką. Wsypać opłukane maliny, wymieszać łyżką i wylać do tortownicy. Wstawić do lodówki i po chwili obłożyć pokrojonymi w plastry bananami. Przygotować oddzielnie jedną galaretkę według opisu na opakowaniu i po przestudzeniu zalać torcik i ponownie wstawić do lodówki na kilka godzin do schłodzenia.

Twoje notatki do przepisu: