





BANANEK

przepisy.pl



Składniki:

- żółtko - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 0.5 szklanek
- banan - 1 kilogram
- margaryna Kasia - 3 gramy

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Upiec ciemny biszkopt według własnego przepisu.
2. 1 galaretkę cytrynową rozpuścić w szkl. wody, pozostałe 2 rozpuścić w 1/2l. wody i zostawić do wystygnięcia.
3. Kasię utrzeć z żółtkami i pudrem cukrem.
4. 3 banany odłożyć resztę rozdrobnić na papkę i stopniowo dodawać do utartej masy.
5. Wszystko dobrze utrzeć, wlać tężejącą galaretkę..
6. Wymieszać całość i wylać na biszkopt.
7. Wstawić do lodówki i pozostawić do zastygnięcia.
8. Na wierz pokroić w plastry banany skropić cytryną i poukładać na masę bananową.
9. Zalać tężejącymi galaretkami.
10. Wstawić na 2 godziny do lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl