



Składniki:

ciasto


- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- woda - 2 łyżki

pozostałe

- cukier puder - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- banan - 1 kilogram
- galaretka - 4 opakowania
- jajko - 3 sztuki
- cukier waniliowy - 2 opakowania

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Sposób przygotowania:

1. Biskopt: białka ubijamy, dodajemy cukier, po jednym żółtku.
2. Zmniejszamy obroty na najmniejsze, dodając powoli mąkę wymieszaną z proszkiem.
3. Na końcu wlewamy wodę.
4. Upiec.
5. Cukier puder, Kasię i żółtka razem utrzeć.
6. Do tego dodać zmiksowane banany (70 dag) i tężejącą żółtą galaretkę rozpuszczoną w szklance wody.
7. Masę wyłożyć na biskopt.
8. Pozostałe banany pokroić i zalać galaretką pomarańczową rozrobioną wg przepisu.
9. Ubić trzy białka z cukrami waniliowymi i dodać tężejącą galaretkę zieloną rozpuszczoną w szklance wody.
10. Wylać na ciasto.
11. Ciasto zalać czerwoną galaretką rozrobioną w 0,5 l wody.
12. Można ozdobić owocami według upodobań.