





Bananowy 3 Bit

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- herbatniki kakaowe - 2 opakowania
- krakersy - 1 opakowanie
- budyń bananowy - 1 opakowanie
- mleko - 1.5 szklanek
- cukier - 4 łyżki
- cukier puder - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- kremówka - 800 mililitrów
- zagotowanego mleka skondensowanego - 0.5 opakowań
- czekolada - 30 gramów
- wiórki kokosowe - 1 garść

Sposób przygotowania:

1. Ugotować budyń z cukrem i wystudzony utrzeć z Kasią.
2. Na prostokątnej blaszce ułożyć ciastka kakaowe i posmarować kremem bananowym.
3. Na warstwie kremu ułożyć krakersy.
4. Ubić 3/4 kremówki i dodać masę krówkową.
5. Posmarować tym krakersy i ponownie ułożyć warstwę krakersów na tę masę.
6. Ubić resztę kremówki z 2 łyżkami cukru pudru i posmarować wierzch ciasta.
7. Posypać wiórkami i czekoladą!
8. Schłodzić przez noc w lodowce! Smacznego!

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