





Bananowy placek

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- olej - 1 łyżka
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- żelatyna - 2 łyżki
- rum - 3 łyżki
- śmietanka 30% - 250 mililitrów
- baton - 7 sztuk
- czekolada - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywno, dodać cukier, stopniowo po jednym żółtku.
2. Pianę wymieszać delikatnie z przesianymi mąkami z proszkiem do pieczenia, dodać olej. Biszkopt upiec w piekarniku w temperaturze 170 C. Wystudzić i nasączyć.
3. Budyń ugotować według przepisu na opakowaniu. Żelatynę namoczyć w 4 łyżkach zimnej wody z dodatkiem rumu, dokładnie wymieszać z gorącym budyniem.
4. Schłodzoną śmietankę ubić na sztywno, dodać do tężejącego, zimnego budyniu, wymieszać, rozsmarować na cieście.
5. Na wierzchu ułożyć plasterki bananów. Ciasto schłodzić.
6. Banany posmarować pędzelkiem gotową polewą lub czekoladą rozpuszczoną w niewielkiej ilości gorącego mleka. Smacznego!

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