



przepisy.pl

Biskopt z masą bananowo-jabłkową



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- jajka - 6 sztuk
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ocet - 1 łyżka
- kakao - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 sztuki
- cukier - 4 łyżki
- mleko - 1 litr
- mąka pszenna - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- banan - 6 sztuk
- jabłko - 4 sztuki
- galaretka - 2 opakowania
- banan - 1 sztuka
- sok z jednej cytryny

Sposób przygotowania:

1. Wykonanie biskoptu: Żółtka utrzeć z cukrem do białości. Mąki wymieszać razem z proszkiem do pieczenia i dodawać po jednej łyżce do masy jajecznej.
2. Wymieszać, dodać łyżkę octu i kakao. Ubić na sztywno białka i bardzo wolno wymieszać. Piec ok. 30 min w 180 c
3. Wykonanie masy: Ugotować budyń - z litra mleka odlać pół garnuszka, wsypać mąki i cukier. Wymieszać.
4. Wlać na gotujące się mleko. Gdy budyń ostygnie, dodać utartą Kasię.
5. Do całej masy dodać zmiksowane banany oraz jabłka starte na grubych oczkach.
6. Na biskopcie (ja ponczowałam) wyłożyć masę, poukładać pocięte w plasterki banany (każdy zamoczony w soku cytrynowym, żeby nie zczerniał), a na koniec zalać to tężejącą galaretką.

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