



Placek z bananami

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

Składniki:

biszkopt

- mąka - 1 szklanka
- cukier - 0.75 szklanek
- jajko - 5 sztuk
- olej - 3 łyżki
- ocet - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 2 łyżki

dodatkowo

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 3 sztuki
- banan - 1 kilogram
- galaretka różne smaki - 4 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: Białka ubić z cukrem, dodać żółtka i jeszcze chwilę ubijać. Następnie dodać kolejno mąkę, proszek do pieczenia, olej i ocet. Wymieszać. Ciasto wylać na blaszkę.
2. Masa: Galaretkę agrestową rozpuścić w 1 szklance wody.
3. Banany zmiksować, Kasię utrzeć z cukrem i żółtkami. Połączyć z masą bananową. Na końcu wlać tężącą galaretkę. Wylać na ostudzony biszkopt.
4. Następnie w 1 szklance wody rozpuścić galaretkę truskawkową, ubić pianę z białek, połączyć z tężącą galaretką, wylać na masę bananową.
5. Rozpuścić 2 galaretki cytrynowe w 2 szklankach wody. Tężące wylać na wierzch ciasta.
6. Ciasto wstawić do lodówki na ok. 2 godz. Smacznego.

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