

Bananowiec na zimno



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopty	1 paczka
cukier	1/2 szklanki
masło	15 dag
żółtko jajek	1 szt
galaretka cytrynowa	2 szt.
galaretka bananowa	1 szt
banan	5 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W tortownicy ułożyć biszkopty. W innym naczyniu zmiksować masło z cukrem i żółtkiem na jednolitą masę. Dodać 4 zmiksowane babany i razem połączyć. Przygotować 2 galaretki cytrynowe w połowie wody. Gdy zacznie tężeć, dodać je do masy i całość bardzo starannie wymieszać. Następnie wyłożyć masę na biszkopty i wstawić bananowca do lodówki. Z wierzchu udekorować ciasto pokrojonym babanem i zalać galaretką bananową.