

Bananowiec



SMAKOLYKIJOANNY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretki cytrynowe	2 szt
galaretki pomarańczowe	2 szt
biszkopty okrągłe	150 gram
cukier waniliowy	1 szt
masło	150 gram
żółtko jajek	1 szt
banan	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa bananowa
2 galaretki cytrynowe
4 banany
1 żółtko
15 dag masła
cukier waniliowy
15 dkg biszkoptów

na wierzch masy
1 banan
1 galaretka pomarańczowa

Tortownicę o średnicy ok 25 cm, układamy biszkoptami. Galaretki cytrynowe rozpuszczamy w dwóch szklankach gorącej wody i studzimy. Banany obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Żółtko ucieramy z masłem i cukrem waniliowym, po czym mieszamy z galaretkami i bananami. Gotową masę przekładamy do tortownicy. Wstawiamy do lodówki na godzinę, po czym dekorujemy plasterkami i zalewamy galaretką pomarańczową.