

Bananowy wieniec na zimno



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier puder	3/4 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 kopiaste łyżki
paczka herbatników	150 g
forma na wieniec	
banan	5 sredniej wielkosci
galaretka zielona	1 szt.
woda	125 (gorąca)
lód	500 30%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretkę rozpuścić w połowie gorącej wody potrzebnej do przygotowania jednej torebki, czyli w 250ml, schłodzić. 2 banany pokroić na paski lub na polpaski. Żelatynę wymieszać w poł szklanki gorącej wody i odstawić by speczniała i schłodziła. Do formy włożyć pokrojone banany i zalać tezejacą galaretką, zostawić ok 5 łyżek galaretki, gdyż użyjemy jej później do polania herbatników, po czym włożyć do lodówki. Gdy galaretka całkowicie stężeje, pokroić 3 banany, ubić mikserem na sztywno śmietanę z cukrem (ok 10 min), po czym wlewać po trochu wodę z żelatyną i cały czas ubijać, aż wszystko ładnie się połączy. Do masy śmietanowej dodać pokrojone banany i wymieszać, po czym wylać na galaretkę z bananami. Wstawić na ok 5-10 min do lodówki, po czym wyjąć i wierzch wyłożyć herbatnikami, które zalewamy tezejacą galaretką (gdy galaretka stężeje za mocno, podgrzewać kilkanaście sekund w mikrofalach). Deser wkładamy do lodówki na kilka godzin. Po wyjęciu, ciasto odkrajamy od formu dookoła nożem, podobnie dookoła komina. Zagotowujemy wodę w czajniku, wlewamy do miski, na którą stawiamy formę z wieniec. Formę z ciachem trzymamy ok 5-10 min nad parującą wodą, po czym ostrożnie przewracamy formę na płaskie naczynie, by wyciągnąć deser. Wkładamy do lodówki, by galaretka ponownie stężała i po ok 15 min ciacho jest gotowe do spożycia.