cytrynowy motylek

KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt	1
cukier puder	3 łyżki
cukier	10 łyżek
sok z cytryny	8 łyżek
galaretka cytrynowa	1
cukier waniliowy	2
kremówka	650 ml
twarożek	10 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt przekroić na pół. Cukier puder wymieszać z 4 łyżkami soku z cytryny i nasączyć biszkopt. galaretkę namoczyć w szklance zimnej wody i dodać 6 łyżek cukru. Dokładnie rozpuścić podgrzewając. Następnie zostawić do ostudzenia. Twarożek zmiksować z resztą cukru i soku dodać cukier waniliowy i galaretkę. Dodać 400 ml ubitej kremówki i wymieszać. Masę rozsmarować na biszkopcie i przykryć drugą częścią. Schłodzić. Następnie przekroić na pół i złożyć odwrotnie tak aby powstały skrzydełka. Resztę śmietany ubić z cukrem waniliowym i rozsmarować na cieście z każdej ze stron. Po środku ułożyć banana skrapiając go sokiem z cytryny aby nie ściemniał. Dowolnie udekorować.