

Bananowiec



AGAD228



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt.
cukier	0,5 szkl.
mąka pszenna	0,5 szkl.
mąka ziemniaczna	0,5 szkl.
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczka
kakao	2 łyżki
czekolada gorzka	1 szt.
czekolada mleczna	1 szt.
masło	3/4 kostka
Żelatyna wieprzowa Prymat	
banan	5 szt.
cukier waniliowy	16 g
kremówka	0,5 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

WYKONANIE:

BIAŁKA UBIĆ Z CUKREM, DODAWAĆ ŻÓŁTKA, NASTĘPNIE DODĄĆ OBIE MĄKI WYMIESZANE Z PROSZKIEM DO PIECZENIA I KAKAO. CIASTO WYLAĆ NA BLACHĘ, PIEC OK. 30 MINUT W TEMPERATURZE 200 STOPNI. NA WYSTUDZONY BISZKOPT UKŁADAMY PRZECIĘTE WZDŁUŻ BANANY, NA NIE WYLEWAMY ROZPUSZCZONE Z MASŁEM I WYSTUDZONE CZEKOLADY. UBIJAMY ŚMIETANĘ Z CUKREM WANILIOWYM, DODAJEMY ROZPUSZCZONĄ W WODZIE ŻELATYNĘ, GDY SIĘ JUŻ UBIJE WYKŁADAMY JĄ NA WIERZCH CIASTA I POSYPUJEMY STARTĄ CZEKOLADĄ.