

BANANOWIEC



ANIA781



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1,5 szklanka
budyń biały bez cukru	1 opakowania
cukier	0,5 szklanka
masło (ew. margaryna)	200 g
galaretka owocowa	1 opakowanie
Biskopt	1 biały
Biskopt	1 brązowy z 4 jaj

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotować galaretkę z 2/3 ilości wody podanej na opakowaniu. Najlepiej, żeby galaretka była czerwona, ale może być dowolna.
2. Ugotować budyń z cukrem na przygotowanym mleku. Wystudzić, utrzeć z cukrem.
3. Białe ciasto przekroić na dwa placki. Jeden z nich posmarować cienko połową przygotowanej masy.
4. W cieście brązowym wyciąć symetrycznie otwory kieliszkiem.
5. Banana obrać, pokroić na plastry grubości ok 1 cm.
6. Na posmarowany, biały placek położyć brązowy.
7. Do każdej z dziur w brązowym cieście dodawać kolejno: łyżeczkę tężejącej galaretki, plaster banana, znów galaretkę.
8. Posmarować resztą masy bydyniowej, przykryć drugim białym plackiem.
9. Polać polewą czekoladową.
10. Ciasto najlepiej przygotować dzień przed podaniem i przechowywać w lodówce.

SMACZNEGO