

krem bananowy do przełożenia



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kostka masła

3\4 szkl. cukru pudru

banan 3 szt

galaretka gruszkowa 1 szt.

jaja 3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy galaretkę z mniejszej ilości wody niż na opakowaniu. Miękkie masło ucieramy z cukrem pudrem na puszystą masę i dodajemy po jednym żółtku. Banany rozgniatamy widelcem i dodajemy do kremu, delikatnie mieszając. Na końcu wlewamy tężejącą już galaretkę, ponownie delikatnie mieszamy i tężejący kremem smarujemy grubo krążki biszkoptu.