Ciasto z budyniem bananowym

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	3 łyżki
jajko	3 szt
cukier	3 łyzki
mak	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
aromat migdałowy	
budyń bananowy	2 szt
mleko	3 szklanki
galaretka cytrynowa	2 szt
winogrona	20 dag
olej	1 łyżka
banan	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywną pianę dodając po łyżce cukru. Następnie dodać aromat migdałowy i żółtka, ciągle ubijając. Mąkę, mak i proszek do pieczenia wymieszać, dodać do ubitych jajek, łyżką delikatnie przemieszać. Ciasto wylać do przygotowanej formy. Piec w piekarniku w temperaturze 180 stopni około 30 minut. Po upieczeniu wystudzić. Wyłożyć na placek ugotowany budyń bananowy. Po przestudzeniu wyłożyć owoce i zalać galaretką cytrynową.