

„Suflet z bananów,,



AGNIESZKA167



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

twarożek	20 dag
masło roślinne	1 łyżka
rum	1 łyżka
cynamon Prymat	1 łyżeczka
jaja	3 sztuka
cukier	3 łyżki
banan	3 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać przetarty twarożek i ubić na sztywno pianę. Obrane ze skorki banany przekroić wzdłuż, przesmażyć na stopionym maśle. Ułożyć w wysmarowanym masłem, żaroodpornym naczyniu, skropić rumem. Na banany wyłożyć masę serową, wstawić do nagrzanego piekarnika, zapiekać około 25min. Podawać natychmiast...Smacznego!!!