

Ciasto bananowe na zimno



MARTA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretka cytrynowa	2 szt
galaretka pomarańczowa	1 szt
masło roślinne	250 g
cukier puder	125 g
żółtka jaj	2 szt
biszkopty okrągłe	10 szt
banan	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Banany rozdrabniamy łyżką na miazgę, 1 banan kroimy w plastry. galaretki rozrobić z połowy wody niż zalecane na opakowaniu. Masło, cukier i żółtka wymieszać na jednolitą masę. Przestudzoną żółtą galaretkę wymieszać z masą i bananami, wylać na blaszkę i położyć biszkopty- pozostawić do stężenia. Następnie poukładać pokrojone w plastrach banany na te biszkopty i zalać pomarańczową galaretką pozostawić do stężenia .