

Bananowiec

Przepis dodany przez użytkownika russet

Bez pieczenia

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- biszkopty - 1,5 op.
- margaryna - 1,5 kostka(i)
- jajka - 3 szt.
- cukier puder - 1 szkl.
- banany - 8 szt.
- galaretka truskawkowa - 1 op.
- galaretka cytrynowa - 1 op.
- galaretka kiwi - 1 op.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Galaretki osobno rozpuścić i pozostawić do lekkiego stężenia. Na spód blach położyć biszkopty. Miękką margarynę utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę. Dodać 3 żółtka oraz banany (kilka zostawić do dekoracji). Wszystko zmiksować na jednolitą masę. Dodać tężejącą galaretkę cytrynową, zmiksować, wlać na biszkopty i wstawić do lodówki do stężenia. Białka ubić na sztywną pianę, dodać tężejącą galaretkę truskawkową, zmiksować, wylać na zastygniętą masę biszkoptową. Na wierzchu ułożyć pokrojone w talarki banany. Zalać tężejącą galaretką kiwi. Ciasto schłodzić w lodówce aż galaretki zupełnie stężą.

