



Sposób przygotowania

Biskopt Białka oddzielamy od żółtek, z białek ubijamy sztywną pianę, ciągle ucierając dodajemy żółtka i cukier a następnie dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto wlewamy do blaszki wyścielonej papierem do pieczenia o wymiarach 36x24 i pieczemy 25 minut w temperaturze 180C. Studzimy Masa śmietanowa Galaretkę cytrynową rozpuszczamy w szklance wrzątku i odstawiamy do stężenia. Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno, pod sam koniec ubijania wlewamy tężejącą galaretkę i dokładnie mieszamy. Na ciasto rozsmarowujemy ciekłą warstwę śmietany. Banany obieramy ze skóry układamy wzdłuż blaszki, ścinamy delikatnie i zalewamy masą śmietanową. Zalewamy dwoma tężejącymi galaretkami rozpuszczonymi w 2,5 szklankach wody. Chłodzimy w lodówce.

Bananowiec



Składniki

- 5 szt. jajko
- 1 szklanka cukier
- 1 szklanka mąka
- 2 łyżeczki proszek do pieczenia
- 0.5 litra śmietana kremówka 30 %
- 2 szt. galaretka brzoskwiniowa
- 8 szt. małe banany
- 1 szt. galaretka cytrynowa