

Bananowiec bez pieczenia



Autor: **WaniliowImprowizacje**
Przepisów: **481** Ocena: **3547**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- duża paczka herbatników
- 2 budynie śmietankowe bez cukru na 0,5l mleka
- 2,5szkl. mleka
- 5 łyżek cukru
- 150g masła
- 4 łyżki mleka w proszku
- 3-4 dojrzałe banany
- 1 galaretka bananowa

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie tego ciasta należy zacząć od ugotowania budyniu, który jest podstawą kremu. Tak więc, 2 szklanki zimnego mleka (użyłam 2%) zagotowałam. W reszcie mleka rozrobiłam obydwie budynie, 2 płaskie łyżki mąki pszennej tortowej i cukier. Rozmieszana mieszankę przelałam na gotujące się mleko i ciągle mieszając, gotowałam budyń aż dobrze zgęstniał nie miał grudek. Ugotowany budyń pozostawiłam do całkowitego wystygnięcia. Jednocześnie wyjęłam z lodówki masło, aby zmiękło. Miękkie masło rozmiksowałam, aby nabrało puszystości, a następnie dodawałam do niego po łyżce zimny budyń. Gdy krem był jednolity dosypałam 4 czubate łyżki mleka w proszku i ponownie zmiksowałam do połączenia. Krem podzieliłam na 3 równe części. Tortownicę o średnicy 20cm wyłożyłam papierem do pieczenia, wpuszczając go w dno. Lepiej użyć kwadratowej foremki wtedy nie trzeba docinać herbatników, ale ja akurat nie miałam małe foremki kwadratowej. Na spodzie formy ułożyłam pierwszą warstwę herbatników. Na ciastkach rozsmarowałam jedną część kremu. Na kremie ułożyłam jednego banana pokrojonego w cienkie plasterki. Na bananach ułożyłam drugą warstwę herbatników, drugą część kremu i plasterki banana. Na to położyłam ostatnią warstwę herbatników, ostatnią część kremu i ostatnią warstwę plasterków banana. Galaretkę bananową rozpuściłam w 400ml gorącej wody i pozostawiłam do wystudzenia. Chłodną wstawiłam do lodówki aby zaczęła gęstnieć i taką gęstniejącą wylałam na ciasto. Ciasto wstawiłam do lodówki na całą noc aby się dobrze schłodziło.

Twoje notatki do przepisu: