

Bananowy deser bez pieczenia

Autor: **camyla**

Przepisów: 5 Ocena: 79



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 2/5 margaryny
- 5 bananów
- 2 galaretki cytrynowe
- 1 galaretka kiwi lub agresowa
- sok z 1/2 cytryny
- kilka biszkoptów

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę rozpuścić w rondelku w 1/2 szkl wody. Do gorącej masy dodać 2 galaretki cytrynowe i mieszać aż się rozpuszczą.
- 2 Trzy banany miksujemy z sokiem z cytryny i łączymy z wystudzoną masą cytrynową a galaretkę zieloną rozpuszczamy i studzimy
- 3 Najlepiej tortownicę o wym 20 cm wyłożyć biszkoptami na ich warstwę wykładamy masę bananowo -cytrynową trochę tak aby zakryła biszkopty i wstawiamy na 10 min do lodówki aby przykleiła się do biszkoptów potem wyjmujemy i nakładamy pozostałą masę i odstawiamy do stężenia w lodówce ok 10 min
- 4 Pozostałe banany kroimy w plasterki układamy na zastygłej masie i zalewamy tężejącą galaretką. Wstawiamy do lodówki aby zastygło .Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: