

# Bananowy song



Autor: **paolinczka**  
Przepisów: **66** Ocena: **319**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 5 jajek
- 2 budynie czekoladowe
- 4 łyżki mąki pszennej
- 2/3 szkl cukru
- 1 czubata łyżka kakao
- 2 budynie czekoladowe
- 650 ml mleka 3,2%
- 1/2 szkl cukru
- 400 g śmietanki kremówki
- 1/2 szkl cukru pudru
- 1/2 opakowania kremu czekoladowego
- 1 kg bananów

## Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Białka oddzielamy od żółtek. Do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy na sztywną masę. Gdy to nastąpi dodajemy cukier i miksujemy około 4 minuty. Dodajemy żółtka. Gdy się wkręcą dodajemy suche składniki i mieszamy .
2. Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia. Wylewamy ciasto i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. I pieczemy około 45 minut. Studzimy
3. Krem : Do garnka wlewamy 550 ml mleka , dodajemy cukier i zagotowujemy. Do pozostałych 100 ml mleka dodajemy budynie i mieszamy. Do gotującego się mleka dodajemy rozpuszczone budynie i gotujemy cały czas mieszając aż zgęstnieje. Studzimy
4. Margarynę ucieramy z cukrem pudrem na puszystą masę, a następnie stopniowo dodajemy budyń.
5. Śmietanka: Do kubka dodajemy żelatynę i zalewamy wrzątkiem. Mieszamy. Do śmietanki dodajemy cukier i ubijamy, gdy się ubije dodajemy cały czas miksując żelatynę.
6. Biskopt przekrawamy na pół, i obie połówki nasączamy lekko wodą. Banany obieramy i przekrawamy wzdłuż na pół. 1 banana kroimy w półplasterki.
7. Układanie ciasta: Biskopt, krem czekoladowy , połówki bananów, krem budyniowy, biskopt, krem, czekoladowy , półplasterki bananów, krem budyniowy, śmietanka. Ciasto wkładamy na 1 godzinę do lodówki

## Twoje notatki do przepisu: