




Ciasto z budyniem bananowym

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 3 szt.

mąka tortowa - 3 łyżka

cukier - 3 łyżka

mak - 2 łyżka

proszek do pieczenia - - łyżeczka

olej - 1 łyżka

sól - - szczypta

aromat migdałowy - 1.4 łyżeczka

pozostałe składniki: -

budyń bananowy - 2 opakowanie

mleko - 3 szklanka

galaretka cytrynowa - 2
opakowanie

winogrona - 200 g

banan - 2-3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Galaretkę cytrynową rozpuścić w gorącej wodzie według przepisu ma opakowaniu, odłożyć do ostudzenia. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo po łyżce cukru. Następnie ciągle ubijając dodawać po 1 żółtku i aromat migdałowy, olej. Mąkę przesiać, wymieszać z makiem i proszkiem do pieczenia, dodać do masy jajecznej, delikatnie wymieszać. Ciasto wyłożyć do przygotowanej formy. Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 20-30 minut w temp 180 stopni. Na zimne ciasto wyłożyć ugotowany według przepisu na opakowaniu budyń bananowy. Po przestudzeniu na budyń wyłożyć owoce i zalać tężejącą galaretką cytrynową.