




Mrożone ciasto bananowe

 smakujmy

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 9 porcji

Składniki:

dojrzałe banany - 4-5 szt.
cytryna - 1 szt.
śmietana 36% - 2 szklanka
cukier puder - 5 łyżka

galaretką dowolną - 1 opakowanie
biszkopty okrągłe - 2 opakowanie
orzechy włoskie - 5 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banany obrać, grubo pokroić lub zetrzeć na tarce jarzynowej o dużych oczkach. Przełożyć do miski i skropić sokiem z cytryny.

Śmietanę ubić na sztywno. Pod koniec ubijania dodać cukier. Galaretkę rozpuścić w połowie przewidzianej na opakowaniu ilości wody. Odstawić do lekkiego stężenia. Część posiekanych bananów odłożyć, resztę zmiksować z ubitą śmietaną i tężejącą galaretką. Na koniec wmieszać odłożone banany.

Spód tortownicy wyłożyć biszkoptami, nałożyć część masy, ponownie ułożyć biszkopty i masę. Wierzch posypać posiekanymi owocami.