Bananowy torcik

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

- duże banany - 5 sztuk
- Galaretka cytrynowa Gellwe - 3 opakowania
- masło - 100 g
- woda - 1/2 szklanki
- borówki amerykańskie - 150 g
- okrągłe biszkopty - 60 g

Sposób przygotowania

1. Masło roztop w rondelku. Zdejmij z ognia, dodaj gorącą wodę i wsyp dwie galaretki. Mieszaj, aż galaretki się rozpuszczą. Trzy banany obierz ze skórki, zmiksuj i dodaj do galaretek, wymieszaj.
2. Tortownicę o średnicy 21 cm wyłóż biszkoptami i zalej kilkoma łyżkami masy bananowej.
3. Ułóż rant z borówek i odstaw do lodówki lub zamrażarki by masa stężała. Kiedy borówki i biszkopty są już przyczepione do dna tortownicy, wylej resztę masy bananowej i ponownie odstaw do lodówki.
4. W tym czasie rozpuść ostatnią galaretkę w 1,5 szklanki gorącej wody i wystudź.
5. Pozostałe banany pokrój na plasterki. Na stężałej masie bananowej ułóż resztę owoców i całość zalej lekko tężejącą galaretką. Odstaw na kilka godzin do lodówki.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Bananowy torcik

Galaretka – smak cytrynowy

Galaretka o smaku cytrynowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g