

Bananowiec



czas przygotowania: **30 min**



poziom trudności: **średni**



Mój ulubiony przepis na najprostszy i najszybszy bananowiec!

Składniki

- banany - 1 kg
- masło - 1 kostka
- galaretki cytrynowe - 2 opakowania
- galaretka smak owoców leśnych - 1 opakowanie
- banany do dekoracji - 2 sztuki

Sposób przygotowania

- 1 Banany zmiksować z masłem i dodać przestudzone dwie galaretki o smaku cytrynowym Gellwe rozpuszczone w 1 litra wody.
- 2 Przełożyć do tortownicy i wstawić do lodówki do zastygnięcia.
- 3 Gdy masa bananowa stężeje układamy na niej plasterki banana, które zalewamy przestudzoną galaretką o smaku owoców leśnych Gellwe rozpuszczoną w 1 l szklance wody.
- 4 Wstawiamy ponownie do lodówki do całkowitego stężenia.



**Produkty Gellwe użyte w przepisie
Bananowiec**



Galaretka – smak cytrynowy

Galaretka o smaku cytrynowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g



Galaretka – smak owoce leśne

Galaretka o smaku owoców leśnych w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g