

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, zmiiksuj 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 stężącej 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