
Placek z bananami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7413 razy.

SKŁADNIKI:

CIASTO

- * 25 dkg mąki krupczatki
- * 15 dkg masła
- * 12 dkg cukru pudru
- * żółtko
- * 25 g rumu

NADZIENIE

- * 6 bananów
- * sok z cytryny

KREM

- * 2 szklanki mleka
- * 30 g mąki
- * 4 żółtka
- * 12 dkg cukru pudru
- * cukier waniliowy

CIASTO

- * Mąkę wymieszać z posiekany masłem i cukrem. Dodać żółtko i łyżkę zimnej wody. Szybko zagnieść ciasto, tworząc kulę.
- * Ciasto włożyć do lodówki na ok. 2 godziny.
- * Po tym czasie ciasto rozwałkować .
- * Wyłożyć nim okrągłą formę o karbowanych ściankach. Nakłuć gęsto widelcem, aby spód nie wybrzuszył się .
- * Piec ok. 30 minut w uprzednio nagrzanym piekarniku.

KREM

- * Mąkę wymieszać z cukrem. Rozprowadzić zimnym mlekiem (pół szklanki) na gładką masę. Zagotować na małym ogniu, dolewając resztę mleka
- * Żółtka wymieszać z cukrem. Powoli dodawać gorącą masę, stale mieszając.
- * Garnuszek z kremem wstawić do garnka z gorącą wodą, aby garnuszek pływał. Krem nadal mieszać . Trzymać na ogniu (duży garnek) aż do zgęstnienia kremu.
- * Ostudzić .

