

---

# Bananowiec

Dodano: 2005-05-27 10:46:41

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 7537 razy.

5 bananów

1p biszkoptów

1p masła

1 szkl.cukru lub 3/4 szkl.cukru pudru

1 puszka ananasów

2 galaretki o smaku cytrynowym

2 łyżeczki kakao

1 galaretkę rozpuścić w szklance wody. Masło utrzeć z cukrem. Banany zetrzeć na grubych wiórkach. Wszystko ztn.galaretkę lekko ściętą, masło utarte i bannay wymieszać .

Biszkopty maczać w soku z ananasów i układać w malej tortownicy. Na to 1/2 masy i znowu biszkopty. Drugą porcję mieszamy z kakao i na biszkopty. Wszystko dekoryjemy ananasami i polewamy ostudzona galaretką rozrobioną w 1 szklance wody.

Nadesłał: <>

---

ten przepis nie jest dobry, wręcz beznadziejny!!

Nadesłał(a): ANka <ankarak1@op.pl> 2005-11-28 18:11:11

TE CIASTO JEST MOJM U LUBIONYM CIASTEM CHOCIAZ ROBIE JE TROPHE INACZEJ:p:p

Nadesłał(a): SYLWIA <SYLWIA@O2.PL> 2006-02-28 17:02:34

Ha Ha ja nie dodaje żółtek a za to stratą czekolade i wtedy bombaaaa

Nadesłał(a): kiki 2006-07-27 14:07:31

BRZMI TROSZKE DZIWNIE WREZC NIE WIEM CZY ODWARZE SIE SPRUBOWAC.

Nadesłał(a): NATALIA <adersup@interia.pl> 2006-09-01 23:09:44