




Bananinis - kakavinis kubelis su želė

Sluoksniuotas pyragas su bananų želė ir grietinėle

24 porcijos

   Vidutinio sudėtingumo

 iki 60 Min.



1 Paruošimo būdas:

Kepimo skardą iškllokite kepimo popieriumi. Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C. Kiaušinių baltymus atsiskirkite nuo trynių. Baltymus gerai išplakite, po tru

2 Kepimas:

Supilkite tešlą į formą ir kepkite apie 30 min., kol patikrinus krapštuku tešla nebelips. Dujinė orkaitė: 180 °C Elektrinė orkaitė: 180 °C Papildoma info

3 Želė:

Užvirkite vandenį ir išmatuokite 600 ml ir 200 ml. Į abu tūrius supilkite po vieną paketį želė ir maišykite, kol visiškai ištirps. Atidėkite atvėsti.

4 Punšas:

Išspauskite citrinos sultis ir sumaišykite jas su vandeniu ir cukrumi. Tešlą aplykite paruoštu punšu.

5 Grietinėlės sluoksnis:

Grietinėlę išplakite su 1 šaukštu cukraus pudros, pabaigoje įmaišykite želė, ištirpintą 200 ml vandens. Paruoštą masę sudėkite ant iškepto biskvito

6 Želė sluoksnis:

Prieš pat pilant želė, griežinėliais supjaustykite bananus, apšlakstykite citrinos sultimis ir sudėkite ant grietinėlės sluoksnio. Ant viršaus supilkite lik