

## 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 truputį pridėdami cukrų.
- 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 informacija: orkaitė turėtų būti išvalyta.
- 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 apliekite 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 ir atidėkite į šaldytuvą.
- 6 Želė sluoksnis:**  
Prieš pat pilant želė, griežinėliais supjaustykite bananus, apšlakstykite citrinos sultimis ir sudėkite ant grietinėlės sluoksnio. Ant viršaus supilkite likusią (600 ml) stingstantį jogurtą.