

Desert cu piscoturi si banane



🕒 50 de minute

👤 5 portii

📊 Mediu

Ingrediente

Banane - 4 buc
Frisca lichida - 250 de mililitri
Lamaie - 1 buc
Margarina - 10 grame
Piscoturi - 25 buc
Portocala - 1 buc
Pudding cu aroma de ciocolata - 1 plic
Pudding cu aroma de vanilie - 1 plic
Unt - 20 de grame
Zahar pudra - 20 de grame
Zahar vanilat - 2 plicuri

Mod de preparare

1. Ungi cu margarina si tapetezi cu o folie o tava de chec.
2. Tai bananele in jumatate, pe lungime apoi le stropesti cu zeama de lamaie si 30 ml de rom, le presari cu zahar vanilat si le lasi sa se marineze timp de 30 de minute.
3. Cu laptele si zaharul pudra prepari budinca, o lasi la racit, apoi asezi in tava in straturi 1/2 din piscoturi, 1/2 din banane si crema de budinca, apoi inca o data piscoturi, banane si budinca pentru a forma cate doua straturi din fiecare.
4. Acoperi tava cu folia si se lasa la racit 6 ore, dupa care bati frisca lichida pana ce se ingroasa si decorezi prajitura. Se poate orna cu fructe sau depinde de preferintele fiecaruia!

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>