

## 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>