



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Банановый «Пандис» Muzlu Pandis



4 яйца
0,5 стакана сахарной пудры
1,5 стакана муки
1 пакетик ванилина
1 пакетик разрыхлителя
Украсить сверху:
2 шт. банана
Для сиропа:
2 стакана сахара
2 стакана воды
1 ч.л. сока лимона

- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, через 1-2 минуты снять с огня.
- # В глубокой посуде взбить 2-3 минуты яйца и сахарную пудру.
- # Добавить муку, ванилин и разрыхлитель, взбивать еще некоторое время.
- # Вылить тесто в обильно смазанную маслом форму для выпечки и поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь 30-35 минут.
- # Достать из духовки и сразу полить холодным сиропом. Оставить на 2 часа.
- # Бананы порезать кружочками. Кекс порезать небольшими квадратиками и на каждый квадратик положить по одному банановому кружочку.

Бананы необходимо выкладывать перед самой подачей, иначе они потемнеют. Еще для сохранения цвета банана можно его сбрызнуть соком лимона, но тогда вкус десерта изменится, поэтому этого делать не рекомендуется.