

Tarta delicioasa si simpla cu biscuiti si banane

Tarta delicioasa si simpla cu biscuiti si
banane

Ingrediente :

450 g biscuiti simpli sau cu vanilie, 220 g zahar maro, 360 ml lapte, 3 oua, 1 lingura faina, 6 banane, 2 linguri zahar

Preparare :

Se ia o forma termorezistenta rotunda si se dispune un rind de biscuiti, peste care se aseaza un rind de felii de banane. Se repeta pina cind se termina bananele. Intr-o oala incapatoare, se amesteca zaharul maro cu faina, pina cind se uniformizeaza. Se incorporeaza un ou si doua galbenusuri. Albusul se pastreaza. Se da la foc mic si se adauga treptat laptele, amestecind cu grija. Se continua incalzirea si amestecare, pina cind compozitia nu se mai scurge de pe spatele unei linguri de inox. Se ia de pe foc si se lasa sa se raceasca 2-3 minute. Se toarna apoi uniform peste tarta de biscuiti si banane. Se bat albusurile spuma si se adauga cele doua linguri de zahar. Se repartizeaza pe tarta. Se da la cuptorul incins la 220 grade Celsius, pe gratarul al doilea de jos, 5-10 minute, pina cind se rumeneste usor.