

Budincă cu brânză de vaci | Budincă de tăiței | Budincă cu brânză de vaci și banane



Budincă cu brânză de vaci | Budincă de tăiței | Budincă cu brânză de vaci și banane



Această **budincă de tăiței cu brânză și banane** este un desert delicios și sățios, perfect pentru a începe ziua cu energie sau ca dulce după o masă principală. Coaja de citrice adaugă o notă aromată, iar combinația de texturi și gusturi va fi cu siguranță pe placul tuturor.

- 1 kg brânză de vaci
- 250 g tăiței subțiri
- 2 banane
- 4 ouă
- 500 ml smântână
- 200 ml lapte
- 1 lingură coaja rasă de portocală
- 1 lingură coajă rasă de lămâie
- 2 pliculețe de zahăr vanilat
- 150 g zahăr

▪ 1/4 linguriță de sare

1. Într-un bol mare, spargeți ouăle. Adăugați un vârf de sare, zahărul vanilinat, coaja rasă de portocală și lămâie. Amestecați ușor.
2. Adăugați smântâna și zahărul, amestecând bine până la dizolvarea zahărului.



3. Incorporați fideaua în amestec, asigurându-vă că fiecare firicel este bine acoperit.
4. Adăugați jumătate din cantitatea de lapte, ajustând ulterior dacă este necesar.
5. Tăiați brânza scoaptă în bucăți și adăugați în compoziție.
6. Curățați bananele de coajă, tăiați-le în jumătăți și apoi în cubulețe sau pastiluțe. Păstrați câteva felii întregi pentru decor.



7. Amestecați bine toate ingredientele, asigurându-vă că sunt distribuite uniform în compoziție.
8. Transferați compoziția într-o tavă tapetată cu folie de copt sau unsă cu unt.
9. Decorați cu feliile de banană păstrate.



10. Presărați puțin zahăr pe deasupra pentru a carameliza.
11. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 170°C, cu căldură de jos și de sus, timp de aproximativ o oră.
12. Lăsați budinca să se răcească complet înainte de a o tăia.

