




# Bananowa fantazja

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  175 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- cukier - 5 łyżek
- kakao - 4 łyżki
- woda - 2 łyżki
- jajko - 4 sztuki
- cukier puder - 1 szklanka
- ciemne kakao - 2 łyżki
- mąka pszenna - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- banan - 5 sztuk
- twaróg - 500 gramów
- śmietana kremówka - 400 gramów
- śmietanfix - 3 opakowania
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Jajka utrzeć z cukrem, aż masa będzie gęsta i biała. Następnie przesiać obydwie mąki, kakao oraz proszek do pieczenia, wymieszać.
2. Stopniowo dodawać do masy z jajek.
3. Formę prostokątną wysmarować Kasią (tylko dno!) i wysypać bułką tartą, wlać ciasto.
4. Biszkopt piec w piekarniku nagrzanym do 175 stopni przez 30-35 minut.
5. Twaróg z wiaderka utrzeć z cukrami.
6. W drugim naczyniu ubić na sztywno kremówkę i śmietanfix-ami.
7. Po ubiciu wmieszać delikatnie do sera.
8. Banany obrać, pokroić w grubsze talarki, skropić sokiem z cytryny.
9. Biszkopt posmarować lekko masą, ułożyć plasterki bananów, przykryć drugą warstwą masy, przykryć drugim biszkoptem.
10. Wierzch lekko posmarować masą.
11. Przygotować polewę: w rondelku rozpuścić Kasię, dodać 2 łyżki wody, 5 łyżek cukru i 4 łyżki kakao.
12. Składniki gotować około 3 minut, wystudzić. Letnią polewą polać ciasto tworząc mozaikę, można dodać kilka plasterków bananów.