







przepisy.pl

Ciasto czekoladowe z bananami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C

 tortownica 24 cm

Składniki:

- jaja - 5 sztuk
- cukier kryształ - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka pszenna - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- roztopiona czekolada deserowa - 60 gramów
- śmietana 36% - 0.5 litrów
- żelatyna - 2 łyżki
- cukier puder - 0.5 szklanek
- tabliczka białej czekolady - 1 sztuka
- banany - 6 sztuk
- sok z 2 cytryn - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Ucieramy do białości kostkę do pieczenia Kasia z cukrem, dodajemy roztopioną i lekko wystudzoną czekoladę. Białka oddzielamy od żółtek.
2. Do masy po kolei wbijamy żółtka, cały czas miksując. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia, dodajemy do masy i mieszamy.
3. Białka ubijamy na sztywną pianę i dodajemy do masy, lekko mieszając. Przekładamy do formy wyłożonej pergaminem i pieczemy około 25-30 minut w temperaturze 170 °C do suchego patyczka. Wystudzone ciasto przekrawamy na dwa blaty.
4. Żelatynę rozpuszczamy w 1/3 szkl. zimnej wody i podgrzewamy w kąpielii wodnej lub w mikrofalach. Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem. Część z ubitej śmietany dodajemy do zagrzanej żelatyny, a następnie łączymy ją z resztą śmietany. Masę delikatnie mieszamy.
5. Około 1/3 śmietany odstawiamy na bok, a do reszty dodajemy starte 3/4 tabliczki czekolady. Lekko mieszamy.
6. Banany przecinamy wzdłuż i układamy na spodzie ciasta, skrapiamy sokiem z cytryny, a następnie wylewamy na nie masę śmietankowo-czekoladową. Wyrównujemy i przykrywamy drugim blatem. Na wierzch wykładamy resztę odstawionej śmietany i posypujemy startą czekoladą. Odstawiamy do schłodzenia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl