





przepisy.pl

Ciasto czekoladowo-bananowe



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- jajka - 8 sztuk
- mąka pszenna - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- posiekane orzechy - 4 dekagramy
- cukier - 1.5 szklanek
- dżem morelowy - 0.5 puszek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- budyń czekoladowy - 1 sztuka
- śmietana - 330 mililitrów
- żelatyna - 2 łyżki
- banany - 5 sztuk
- galaretka - 1 sztuka
- mleko - 0.75 litrów
- kakao - 2 łyżki
- sok z cytryny
- cukier - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Z białek ubić pianę, ubijając, dodawać powoli cukier potem żółtka, mąki, proszek do pieczenia i orzechy.
2. Ciasto wylać do formy i piec.
3. Na wystudzonym cieście rozsmarować dżem. Na dżem położyć warstwę bananów pokrojonych w plasterki i skropić sokiem z cytryny.
4. Budyń ugotować na mleku z dodatkiem cukru (3 łyżki).
5. Żelatynę rozpuścić w odrobinie wody i wystudzić.
6. Śmietankę ubić, dodać kakao, a na koniec żelatynę.
7. Wystudzony budyń utrzeć z Kasią na puszystą masę i nadal ubijając, dodawać po łyżce ubitej śmietanki.
8. Masę szybko przełożyć na ciasto. Na masę kładziemy kolejną warstwę pokrojonych w plasterki bananów i skropić sokiem z cytryny.
9. Wstawić do lodówki do schłodzenia, wierzch zalać galaretką i znowu schłodzić.

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