





Ciasto z bananami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  165 °C 

Składniki:

- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka
- żelatyna - 2 łyżeczki
- śmietana 30% - 750 mililitrów
- banan - 7 sztuk
- dżem z czarnej porzeczki - 3 łyżki
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- mleczna czekolada - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka tortowa - 10 dekagramów
- cukier - 12 dekagramów
- jajka - 4 sztuki

Sposób przygotowania:

1. BISZKOPT: Białka + 4 łyżki zimnej wody ubić mikserem, dodać cukier i dalej ubijać. Następnie dodać żółtka, a na końcu przesiane mąki z proszkiem oraz kakao. Lekko wymieszać i wylać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.
2. Piec ok. 20 minut w 165 stopni C.
3. Po ostudzeniu biszkopt posmarować dżemem z czarnej porzeczki i ułożyć na nim banany (7-8 sztuk) przekrojone wzdłuż (lub na plasterki).
4. 750 ml śmietany 30% (może być też 36%) ubić na sztywno z cukrem waniliowym, a na końcu dodać żelatynę (2 łyżeczki rozpuszczone w wodzie 1/8 litra – ok. 125 ml).
5. Rozsmarować na bananach i wyrównać.
6. POLEWA : 1 czekoladę mleczną i 1 czekoladę gorzką rozpuścić w kąpeli wodnej (garnek w garnku), następnie dodać łyżkę Kasi i 2 żółtka.
7. Dobrze wymieszać.
8. Białka ubić na pianę i dodać do masy czekoladowej, dobrze wymieszać i rozsmarować na śmietanie.

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