





przepisy.pl

Czekoladowy Bananowiec



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 4 łyżki
- mąka pszenna - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

nadzienie

- śmietana 36% - 875 mililitrów
- cukier - 4 łyżki
- kakao - 2 łyżki
- żelatyna - 4 łyżeczki
- banan - 4 sztuki

polewa

- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. **BISZKOPT:** Ubić białka z cukrem, dodać żółtka, a na końcu mąkę z kakao i proszkiem do pieczenia. Wymieszać i upiec
2. **NADZIENIE CZEKOLADOWE:** Do garnka wlać śmietanę, wsypać cukier i kakao.
3. Gotować 2 minuty. Ostudzić i wstawić na całą noc do lodówki.
4. Banany obrać, przekroić wzdłuż i ułożyć na cieście.
5. Zimną śmietanę czekoladową ubić, dodać żelatynę i przełożyć ciasto.
6. Polewę roztopić i udekorować.

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