



 30 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  140 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.66 szklanek
- mąka tortowa - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ocet - 1 łyżka
- kakao - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

krem

- śmietana 30% - 500 mililitrów
- Śmietan - fix - 3 opakowania
- cukier puder - 2 łyżki
- płatki czekoladowe - 3 łyżki

dodatki

- alkohol/herbata do nasączenia ciasta - 20 mililitrów
- banan - 3 sztuki
- sok z cytryny - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Przygotować ciasto: ubić pianę z białek z dodatkiem cukru.
2. Żółtka z octem i proszkiem do pieczenia wymieszać i dodać do piany. Ubić.
3. Dodawać mąkę tortową i ziemniaczaną. Wymieszać delikatnie.
4. Wylać ciasto na tortownicę o średnicy 24 cm. Wstawić do gorącego piekarnika.
5. Piec w temp. 140 stopni C ok. 25 min. (najlepiej z termoobiegiem).
6. Po upieczeniu i wystudzeniu ściąć nożem kopułę ciasta i wykroić ze spodniej części koło o wysokości 1 cm, zostawiając od brzegów również 1 cm "obręczy".
7. Resztę ciasta pokruszyć. Ciasto z tortownicy delikatnie nasączyć.
8. Położyć na nim płaską częścią banany przekrojone wzdłuż i skropić je sokiem z cytryny.
9. Ubić na sztywno śmietanę, dodać śmietan-fixy, cukier puder i płatki czekoladowe. Rozsmarować masę na bananach.
10. Utworzyć z masy kopiec. Na masę wyłożyć pokruszone ciasto i lekko docisnąć. Schłodzić kilka godzin.