





# Kopiec kreta na blachę

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka pszenna - 350 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 10 gramów
- jajka - 5 sztuk
- cukier - 200 gramów
- gorąca woda - 200 mililitrów
- kakao - 3 łyżki

### krem

- śmietanka 30% - 500 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- galaretka cytrynowa - 1 sztuka
- starta mleczna czekolada - 25 gramów
- banan - 6 sztuk
- sok z 1 cytryny - 50 mililitrów

## Sposób przygotowania:

1. Kasię roztop w rondelku. Żółtka oddziel od białek. Cukier utrzyj z żółtkami, wlej roztopioną Kasię i gorącą wodę, ubij mikserem.
2. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Na koniec dodaj ubite na sztywną pianę białka i delikatnie wymieszaj.
3. Masę przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia prostokątnej formy o wymiarach 22 x 28 cm. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz około 45 minut.
4. Ciasto wystudź. Nierówny wierzch ciasta zetnij i pokrusz w dłoniach. Spód ułóż ponownie w formie.
5. Galaretkę rozpuść w 2/3 szklanki gorącej wody i przestudź. Banany obierz, skrop sokiem z cytryny i polej galaretką.
6. Gdy galaretka na bananach zacznie lekko tężeć przełóż banany na ciasto w formie. Pozostałą galaretkę przełóż do rondelka i delikatnie rozpuść. Przestudź.
7. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem. Ciągłe ubijając wlewaj cienkim strumieniem wystudzoną galaretkę. Wsyp czekoladę i wymieszaj.
8. Przygotowaną masę śmietanową wyłóż na banany i równo rozprowadź. Kilka razy stuknij foremką o blat stołu aby masa dokładnie wypełniła przerwy między bananami.
9. Całość posyp pokruszonym ciastem i lekko dociśnij dłonią. Odstaw na kilka godzin do lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)