








Rolada bananowa

przepisy.pl



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 14 minut  180 °C  30 x 40 cm

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier kryształ - 120 gramów
- mąka pszenna - 100 gramów
- kakao - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- śmietana 36% - 600 gramów
- śmietanfix - 3 opakowania
- cukier puder - 2 łyżki
- posiekana czekolada - 100 gramów
- dojrzałe banany - 2 sztuki
- sok z cytryny - 50 mililitrów
- banan - 1 sztuka
- tabliczka czekolady deserowej - 0.5 sztuk
- cukier brązowy

Sposób przygotowania:

1. Mąkę mieszamy z kakao. 5 całych jaj ubijamy z cukrem na jednolitą masę. Do tej masy wsypujemy mąkę z kakao, jednocześnie mieszając, żeby nie powstały grudki, po czym wlewamy roztopioną Kasię.
2. Przygotowaną masę na biszkopt przelewamy na blachę wyłożoną pergaminem i wyrównujemy. Pieczemy przez około 12-14 minut w temperaturze 180 °C. Na blacie stołu przygotowujemy większy kawałek pergaminu, na którym będziemy kłaść upieczony biszkopt do góry nogami, aby móc zdjąć pergamin z ciasta.
3. Ubijamy śmietanę na sztywno z cukrem pudrem i śmietanfixem. Siekamy czekoladę do posypania, a banany obieramy ze skóry, odcinamy końcówki i skrapiamy sokiem z cytryny.
4. Część ubitej śmietany rozsmarowujemy po biszkopcie, posypujemy posiekaną czekoladą. Układamy banany jeden obok drugiego tak, aby ich końce wystawały po bokach zwiniętej rolady. Przy pomocy pergaminu zwijamy biszkopt w rulon.
5. Resztę śmietany przekładamy na roladę i rozsmarowujemy. Banana kroimy w plastry i karmelizujemy na cukrze brązowym. Studzimy i układamy na roladzie, posypując pokruszoną czekoladą.

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