

Bananowa fantazja



Autor: **motyla89**
Przepisów: 9 Ocena: 156

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- CIEMNY BISZKOPT :
 - 10 dużych jajek
 - 1 szkl . cukru
 - 2 czubate łyżeczki proszku do pieczenia
 - 1, 5 szkl. maki pszennej
 - 4 łyżki kakao
- MASA SEROWA:
 - Twaróg sernikowy (w wiaderku 500g)
 - 4 łyżki czubate cukru pudru
 - pół soku z cytryny
 - 2 op. Śmietan-fix
- BITA ŚMIETANA:
 - 500 ml kremówki 30% lub 36 %
 - 2 op. Śmietan-fix
 - 4 łyżki czubate cukru pudru
- Pozostałe składniki:
 - 5-6 dużych Bananów, pół soku z cytryny ,1 cała czekolada deserowa (lub dotowa polewa)

Sposób przygotowania:

1) BISZKOPT :

Sposób przygotowania:

1). Rozgrzać piekarnik do 200 st. C .Dużą Formę wysmarować (dno i boki), tłuszczem i opsytać mąką !

2). Białka oddzielić od żółtka i ubić na sztywną pianę. Następnie dodać cukier i zmiksować następnie dodawać po jednym żółtku aż do połączenia się składników, następnie stopniowo dodawać makę wymieszana z proszkiem do pieczenia i mieszać na najniższych obrotach, dodać kakao i na początku wymieszać łyżką a dopiero potem mikserem . Biszkopt wylać na wcześniej przygotowaną formę i wtawić na 180st. C na 30min.

3). Gdy biszkopt będzie upieczony i zimny przekroić go na pół.



2 Masa Serowa :

Wszystkie składniki na masę serową połączyć i zmiksować na najwyższych obrotach.

Bitą śmietaną:

Wszystkie składniki na Bitą śmietaną połączyć i zmiksować na najwyższych obrotach.

Bitą śmietaną i masę serową połączyć i zmiksować na najwyższych obrotach.

Banany pokroić w plasterki. Pierwszą część biszkoptu nasączyć (najlepiej sokiem (syropem) , który rozrabia się z wodą - smak owoce leśne lub czarna porzeczka), wyłożyć część masy i rozprowadzić po biszkopcie ,poukładać pokrojone banany i skropić sokeim z cytryny (żeby banany nie zczerniały !!!).Przykryć drugim biszkopciem, nasączyć i całość posmarować pozostałą częścią masy .Reszta pokrojonych bananów powkładać tak żeby stały pionowo i skropić sokeim z cytryny.

Czekoladę roztopić w microvali (1min. przemieszać i znów). Gdy czekolada będzie roztopiona połączyć ciasto i wstać do lodówki na ok. 2 godziny .(Ciasto orzechowywać w lodówce ;)))) .

Twoje notatki do przepisu: