

Biskopt z kremem śmietanowym z bananem i cytryną

Autor: **kasia882**Przepisów: **216** Ocena: **2264**

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Składki na biskopt: 5 jaj, niepełna szklanka cukru, 1 szklanka mąki, 5 łyżek oliwy, 2 łyżki kakao, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Nasączenie: 100g masła, 1/2 szklanki cukru, 2 łyżki kakao, 2 łyżki mleka.
- Przełożenie: 250ml śmietanki 30%, 1 łyżka cukru pudru, 2 łyżeczki żelatyny, 1/4 szklanki wody, 2 banany, sok z 1 cytryny.

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Białka ubijamy na puszystą pianę, stopniowo dodajemy cukier, gdy ten się rozpuści dodajemy żółtka oraz olej. Kakao, mąkę oraz proszek do pieczenia przesiewamy do miseczki, następnie dodajemy małymi partiami do masy jajecznej. Delikatnie mieszamy do momentu całkowitego wymieszania składników. Przekładamy do prostokątnej formy 20x30cm. Pieczemy w 170oC przez ok 30 minut (do suchego patyczka). Gdy wystygnie dzielimy na dwie równe części.

Nasączenie: Wodę, cukier, masło i kakao umieścić w garnuszku, doprowadzić do wrzenia. Wystudzić.

Warstwa śmietankowa: Żelatynę zalać zimną wodą. Zostawić do napęcznienia. Banany rozgniatamy widelcem, zalewam sokiem z cytryny, zapobiegnie to ciemnieniu bananów w kremie.

Schłodzoną śmietankę ubijamy razem z cukrem pudrem, na koniec dodajemy rozpuszczoną ciepłą żelatynę, dokładnie i intensywnie mieszamy. Dodajemy banany. Miksujemy na wolnych obrotach.



- 2 Dolną część biszkoptu nasączamy połową polewy. Śmietankę wykładamy na biszkopt, przykrywamy drugą częścią. Wierzch smarujemy polewą.



Twoje notatki do przepisu: