

Ciasto z bananami



Autor: **olcia35**
Przepisów: **37** Ocena: **681**

 > 6 os.  60 min  średnie  dostępne



Składniki:

- Biskopt:, -
- jajka, 6 szt
- cukier, 1 szklanka
- mąka, 1,5 szklanki
- proszek do pieczenia, 1,5 łyżeczki
- kakao, 3 łyżki
- woda, 1,5 łyżki
- GOTOWY KREM AJERKONIAKOWY, 1 szt
- mleko, 300 ml
- śmietana kremówka, 400 ml
- galaretka cytrynowa, 2 szt
- banany, 5 dużych
- gorzka czekolada

Sposób przygotowania:

- 1 Białka odzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę, dodajemy stopniowo cukier oraz po jednym żółtku. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao delikatnie mieszając drewnianą łyżką. Jeśli masa będzie zbyt gęsta dodać wodę. Ciasto wylewamy na dużą prostokątną blachę uprzednio wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy ok. 25 min w temperaturze 170 stopni.
- 2 Po upieczeniu biskopt ostudzić i nasączyć ponczem-sok z połowy cytryny+3 łyżki cukru+ 3/4 szklanki letniej wody.
- 3 Krem ajerkoniakowy przygotować wg przepisu na opakowaniu, wyłożyć na biskopt.
- 4 Banany pokroić wzdłuż a potem na pół, ułożyć na masie ajerkoniakowej skropić sokiem z cytryny żeby banany nie ściemniały.
- 5 Masa piankowa: Rozpuścić w 1 szklance wodą przestudzić. Ubić śmietaną pod koniec ubijania strzyżką delikatnie wlewać tężejącą galaretkę do ubitej śmietany. Masę wyłożyć na banany. Wierz można posypać startą gorzką czekoladą. Ciasto wstawić do lodówki, aby całość stężała. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: