

# Kopiec kreta;)



Autor: **poziomeczka17**  
Przepisów: 4 Ocena: 125

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- Na ciasto:
- margaryna, 0,5kostki
- cukier, 0,5szklanki
- jajka, 2
- mąka, 1,5szklanki
- proszek do pieczenia, 1łyżeczka
- woda, 0,5szklanki
- kakao, 2łyżki
- na krem:
- śmietany kremówki, 0,5litra
- "śmietan-fix", 2
- cukie puder, 3łyżki
- ciemna czekolada, 1tabliczka
- banany, 3
- sok z cytryny, 1cytryny

## Sposób przygotowania:

- 1 **CIASTO:** Margarynę, cukier, kakao i wodę wkładamy do jednego rondla, umieszczamy na niedużym ogniu i mieszamy do chwili aż margaryna się rozpuści i wszystko się z sobą połączy. Masę odstawiamy do ostudzenia. Bierzymy jajka i oddzielamy żółtka od białek. Do zimnej masy dodajemy żółtka, a później mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Z białek ubijamy sztywną pianę i delikatnie łączymy z ciastem. Przekładamy je do wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką tortownicy, o średnicy 24 cm. Pieczemy w temperaturze 180 stopni ok.20-30 minut. Ciasto lekko studzimy, ale tylko lekko! W jeszcze ciepłym wydrążamy środek, pozostawiając jedynie dno i boki (powinny mieć grubość ok.1-1,5 cm). Wydrążony środek drobno kruszymy i chwilowo zostawiamy w spokoju.
- 2 **KREM:** Czekoladę siekamy w drobną kostkę. Schłodzoną kremówkę ubijamy na sztywno, z dodatkiem cukru i "śmietan-fixów". Dodajemy do niej czekoladę i mieszamy. Banany obieramy ze skórki i kroimy wzdłuż na pół. Czym prędzej skrapiamy je sokiem z cytryny, aby nie ściemniały.
- 3 **KOPIEC KRETA:** Na dnie wydrążonego ciasta układamy połówki bananów. Nakładamy na nie bitą śmietanę, formując z niej kształt kopca. Śmietanę obficie posypujemy okruskami ciasta, przyklepując je lekko, aby nie odpadały. Całość wstawiamy do lodówki na co najmniej 2 godziny.

## Twoje notatki do przepisu: