

## ciasto bountty



### MIROŚLAWA4



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

<b>jajko</b>	4 szt.
<b>cukier</b>	1/2 szkl.
<b>mąka</b>	6 łyżek
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 łyżki
<b>kakao</b>	1 łyżka
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>banan</b>	2 szt.
<b>masa</b>	
<b>mleko</b>	1/2 l.
<b>wiórki kokosowe</b>	220 g.
<b>masło</b>	1 kost.
<b>biała czekolada</b>	1 tabliczka
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>masa</b>	
<b>śmietana 30%</b>	1/2 l.
<b>cukier puder</b>	1 łyżka
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>banan</b>	2 szt.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników upiec ciasto .Do miski miksera wbić jajka , dodać cukier i ubić na puszystą białą masę . Wymieszać obie mąki z proszkiem do pieczenia oraz kakao , przesiać przez sitko i odstawić . Banany obrać i drobno pokroić w kostkę. Jak masa jajeczna się ubije stopniowo dodawać przesiane mąki aby masa się dokładnie połączyła , wsypać pokrojone banany i delikatnie wymieszać łyżką . Ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec w temp. 180 st. ok.15 min. Po wystudzeniu przekroić na 2 blaty . W rondelku przygotować masę kokosową , wlać mleko dodać cukier i zagotować , wsypać kokos mieszając łyżką gotować na wolnym ogniu aż całkowicie mleko się wchłonie , dodać połamaną czekoladę oraz masło i mieszać do całkowitego rozpuszczenia się . Zdjąć z ognia i wystudzić potem włożyć do lodówki na godzinę może być dłużej . Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości wrzątku . Schłodzoną śmietanę ubić na sztywno z cukrem pudrem na koniec dodać przestudzoną żelatynę . Przekrojony blat wyłożyć na blachę , wyłożyć schłodzoną masę kokosową i wyrównać przykryć drugim blatem i mocno docisnąć do masy , na wierzch wyłożyć połowę masy śmietanowej poukładać pokrojone banany w cienkie plasterki i przykryć je pozostałą masą śmietanową wyrównać i schłodzić w lodówce .