

Ciasto śmietanowo-bananowe



KULINARNA JA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

jaja	4 szt
margaryna	250 g
kakao	3 łyżki
cukier	1,5 szklanki
mąka	2 szklanki
cukier wanilinowy	2 łyżeczki
woda	7 łyżek
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masa	
banan	3 szt
śmietana kremowa	500 ml
cukier puder	3 łyżki
śmietan fix	2 op
wiórki kokosowe	150 g
czekolada mleczna	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę roztopić, dodać cukier, cukier waniliowy, wodę oraz kakao i dobrze wymieszać. Do jeszcze ciepłej masy dodać żółtka i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Białka ubić na sztywną i delikatnie wymieszać z masą. Przebrać na blachę i piec w 180°C przez ok. 40 min. Ciasto ostudzić i przekroić na dwa placki.

Banany pokroić w drobną kostkę i skropić sokiem z cytryny. Schłodzoną śmietaną ubić na sztywno z cukrem pudrem a na końcu dodać śmietan fix'y. Do ubitej śmietany dodać banany, kokos i pokrojoną w kostkę czekoladę. Krem wymieszać i podzielić na dwie części.

Na jeden placek wyłożyć połowę kremu, przykryć drugim plackiem i na wierzch wyłożyć resztę śmietany. Ciasto posypać wiórkami czekolady i schłodzić. Smacznego!