

Czekoladowe z bananami



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	5 szt
cukier	1 szkl
mąka pszenna	1 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
kakao	2 łyżki

Masa śmietanowa

śmietana 30%	0,5 litra
galaretkę cytrynową	1 szt
banan	8 szt małych

Polewa

masło	3 łyżeczki
cukier	3 łyżki
kakao	3 łyżki
mleko	3 łyżeczki
orzechy włoskie	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka oddzielamy od żółtek, z białek ubijamy sztywną pianę , ciągle ucierając dodajemy żółtka i cukier a następnie dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao.
- KROK 2 Ciasto wlewamy do blaszki wyścielonej papierem do pieczenia o wymiarach 40x26 i pieczemy 25 minut w temperaturze 180C. Studzimy i przekrawamy na pół.
- KROK 3 Galaretkę cytrynową rozpuszczamy w szklance wrzątku i odstawiamy do stężenia. Śmietaną kremówkę ubijamy na sztywno, pod sam koniec ubijania wlewamy tężejącą galaretkę i dokładnie mieszamy. Na jeden blat biszkopta rozsmarowujemy cienką warstwę śmietany. Banany obieramy ze skóry kroimy w poprzek, układamy wzdłuż blaszki. Banany zalewamy masą śmietanową i przykrywamy drugim biszkoptem.
- KROK 4 Margarynę roztopiamy dodajemy cukier i kakao, mleko chwilę gotujemy często mieszając. Przystudzoną polewą polewamy ciasto i posypujemy posiekаныmi orzechami włoskimi.