

Doradca Smaku VI: Ciasto z bananami do góry nogami, odc. 6



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

masło	170 g
cukier trzcinowy	30 g
banan	4 szt.
biały ser mielony	1 kg
mąka pszenna	70 g
cukier	150 g
jajka	4 szt.

Do smaku

cynamon mielony

imbir mielony

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą

cukier z prawdziwą wanilią

Do dekoracji

truskawki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W rondelku rozpuszczamy masło (ok. 50 g) i dodajemy do niego imbir mielony. Odstawiamy.
- KROK 2 W tortownicy o średnicy 24 cm, kładziemy pergamin na spód. Wylewamy masło i rozprowadzamy równomiernie po dnie, a następnie wysypujemy cukier trzcinowy. Na niego kładziemy banany pokrojone wzdłuż, tak aby zakryły spód tortownicy.
- KROK 3 Przygotowujemy masę. Do miski wkładamy masło (120 g) w temperaturze pokojowej, drobny cukier i cukier z prawdziwą wanilią. Ucieramy. Zaczynamy partiami dodawać mielony twaróg, a następnie 4 jajka i cynamon.
- KROK 4 Cały czas mieszamy. Do tego dodajemy niewielką ilość mąki, szczyptę soli. Łączymy i przelewamy do tortownicy. Wstawiamy do nagrzanego na 170 °C piekarnika , na 40 minut.
- KROK 5 Podajemy odwrócone do góry nogami, dekorujemy truskawkami.