

Kopiec kreta z bananami



MARIOLA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

woda	niepełna 1/2 szkl
mąka pszenna	1 i 1/2 szkl
cukier	1/2 szkl
białka	2 szt
żółtka	2 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
margaryna	125 dag
kakao	2 łyżki

Krem:

śmietana 30%	300 ml
czekolada gorzka	1/3 tabliczki
cukier puder	1 łyżka
sok z cytryny	
banan	2-3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na samym początku rozpuścić margarynę, następnie dodać do niej cukier, kakao i wodę. Wszystko połączyć ze sobą i gotować na małym ogniu, aż cukier się rozpuści. Następnie ostudzić. W międzyczasie białka ubić na sztywną pianę. Do zimnej masy z rondelka dodać mąkę z proszkiem, żółtka jaj. Wszystko ze sobą połączyć. Pod koniec dodać ubite białka. Wszystko ze sobą delikatnie połączyć. Wylać na tortownicę wysmarowaną masłem. Piec około 25-30 minut w 180 C.

Z ciepłego ciasto wydrążamy środek (np. za pomocą łyżki) pozostawiając dno i boki ciasta(około 1 cm). Okruszki ciasta od razu kruszymy na mniejsze kawałki.

Schłodzoną śmietanę ubić na sztywno wraz z cukrem pudrem. Pod sam koniec ubijania dodać startą czekoladę(bądź pokrojoną na mniejsze kawałki). Wszystko ze sobą połączyć. Banany obrać i pokroić na połówki. Owoce od razu wyłożyć na dno ciasta. Skropić je sokiem z cytryny-aby nie ściemniały. Następnie na banany nałożyć ubitą śmietanę, a na sam koniec pokruszone ciasto(pamiętajmy o tym, aby najwięcej kruszonki było na środku ciasta). Schłodzić w lodówce około 2-3 godziny.