

Mój kopiec kreta



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:

margaryna	1\2 kostki
cukier	1\2 szkl
jajko	2
mąka	1,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
woda	0,5 szkl
kakao	2 łyżki

na krem

śmietana kremowa 30%	0,5 l
śmietan fix	2
cukier puder	3 łyżki
sok z cytryny	1
czekolada	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na Ciasto : Margarynę , kakao , wodę umieszczamy w jednym garnku i mieszamy , włączamy gaz i cały czas mieszamy aż masa ładnie się połączy i rozpuści. Po chwili odstawiamy. oddzielamy białka odo żółtek i do tej masy co odstawiliśmy na chwilę dodajemy żółtka , potem mąkę wymieszaną z proszkiem a pianę ubitą też dodajemy do ciasta .Przekładamy do wysmarowanej masłem i bułką tartą tortownicy o średnicy 24 cm i pieczemy do pół godziny w 180 st. Po wyjęciu w lekko ostudzonym cieście wydrążamy środek, pozostawiając jedynie dno i boki [powinny mieć grubość 1-1,5 cm]. Wydrążony środek drobno kruszymy i zostawiamy w spokoju. Na Krem : Czekoladę siekamy drobnutko, kremówkę ubijamy z dodatkiem cukru na sztywno i śmietano fixem , dodajemy do niej czekoladę i mieszamy.Banany kroimy w dłuź na pół , od razu polewamy je sokiem z cytryny aby nie szczyrniały . Kopiec Kreta: Na dnie wydrążonego ciasta układamy połówki bananów , następnie bitą śmietanę , formując kształt kopca . Śmietanę obficie posypujemy okruskami ciasta , lekko przyklepując aby nie opadło i całość wstawiamy do lodówki na pare godzin.

