

Sernik bananowy



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód:

ciastka zbożowe	200 gramów
masło	75 gramów

Masa serowa

twaróg	1 kilogram
purée bananowe	300 gramów
cukier	230 gramów
jajko	3 sztuki
śmietana kremówka	90 gramów
mąka ziemniaczna	3 łyżki
ekstrakt bananowy	3 łyżeczki

Polewa:

biała czekolada	75 gramów
śmietana kremówka	60 mililitrów

Dekoracja:

banan	1 sztuka
śmietana kremówka	150 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód:

Przy pomocy blendera rozdrabniamy ciastka. Do pokruszonych ciastek dodajemy rozpuszczone masło i dokładnie mieszamy do uzyskania konsystencji mokrego piasku. Dno tortownicy o wymiarach 26 cm wykładamy papierem do pieczenia. Masę przekładamy do tortownicy i równomiernie rozprowadzamy, dokładnie dociskając do spodu. Wstawiamy do lodówki na 30 minut.

Masa serowa:

Twaróg mielimy trzykrotnie, przekładamy do dużej miski. Do twarogu dodajemy cukier, mąkę ziemniaczaną oraz śmietankę. Mieszamy do połączenia się składników. Następnie dodajemy jajka, purée z bananów oraz ekstrakt bananowy. Mieszamy na małych obrotach miksera, aby nie napowietrzyć masy, do całkowitego połączenia się składników. Masę serową wykładamy na przygotowany spód ciasteczkowy. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Pod sernikiem umieszczamy żaroodporne naczynie wypełnione wodą. Pieczemy w tej temperaturze przez 45 minut. Sernik można przykryć papierem do pieczenia, aby zapobiec zrumienieniu. Po tym czasie zmniejszamy temperaturę do 160 stopni i pieczemy przez kolejne 25-30 minut. Po upieczeniu wyłączamy piekarnik, uchylamy drzwi i pozostawiamy tak sernik do wystudzenia. Wystudzony sernik wyjmujemy z piekarnika i wstawiamy do lodówki na 12 godzin.

Polewa:

Do garnuszka wlewamy wodę. Czekoladę łamiemy na małe kawałki i przekładamy do metalowej lub szklanej miski o większej średnicy niż średnica garnuszka. Dodajemy śmietankę. Miskę umieszczamy na garnuszku tak, aby woda jej nie dotykała. Podgrzewamy na małym ogniu, co jakiś czas mieszając, do połączenia się składników i uzyskania gładkiej, jednolitej polewy. Tak przygotowaną polewą dekorujemy sernik.

Dekoracja:

Do schłodzonej śmietany dodajemy cukier puder i ubijamy na sztywną masę. Ubitą śmietanę przekładamy do rękawa cukierniczego z tyłką i wyciskamy ładne rozetki. Przed podaniem dekorujemy plasterkami banana.

Odnośniki

* użyłam ciastek Degistive.

** można użyć też świeżych, dojrzałych bananów.