

Kopiec kreta według Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka tortowa	2 szklanki
cukier	3/4 szklanki
jajko	3
kakao	4 czubate łyżki
margaryna	
cukier waniliowy	
sól	3/4 łyżeczki
mleko	3/4 szklanki
powidła morelowe	4 łyżki
margaryna	100-125 g
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

masa	
serek mascarpone	500 g
śmietana kremówka	300 ml
galaretka gruszkowa	1 op.
cukier puder	4 łyżki
czekolada gorzka	80 g startej
banan	4 sztuki
sok z cytryny	z 1 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

sposób przygotowania: CIASTO - mąkę przesiać z solą, kakao oraz spulchniaczami. Jajka ubić z cukrem zw. i waniliowym na puszystą masę. Dodać rozpuszczoną, przestudzoną Kasię (ma jej być ok. 1/2 szklanki), mleko oraz powidlą. Miksując dodawać partiami mąkę z dodatkami. Masę przelać do wysmarowanej Kasią i wysypanej lekko mąką okrągłej formy średnicy 26cm - ja pieklam w prodiżu. Piec ok. 45-60 min. w temp. 180 st.. Po przestudzeniu ściąć wierzch ciasta, ok. 1/3 i wydrążyć środek zostawiając spód i ścianki o grubości ok. 1,5-2 cm. Usuniętą część ciasta drobno pokruszyć.

MASA - galaretkę zalać 200 ml zimnej wody a gdy napęcznieje podgrzewać mieszając aż się rozpuści, ale nie wolno zagotować! odstawić do przestudzenia. Banany obrać, przekroić na pół długości i skropić dokładnie sokiem z cytryny. Bardzo zimną śmietankę ubić na sztywno z cukrem pudrem. Miksując wlać pomału wystudzoną galaretkę i dodać mascarpone oraz czekoladę. Banany osączyć a sok cytrynowy, którym były skropione dodać do masy śmietanowej. Trochę masy wyłożyć na spód ciasta, ułożyć kółeczka banany i nałożyć resztę masy formując kopczyk, który następnie obficie posypać okruchami ciasta dociskając je rękami. Odstawić ciasto do schłodzenia, najlepiej na całą noc.