

Czekoladowy wieniec z bananami



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jogurt naturalny	2-3 łyżki
mąka pszenna	250 g
mąka ziemniaczana	50 g
jajko	5
margaryna miękka	250 g
gorzkie kakao	0,25 szklanki
cukier waniliowy	8 g
sok z cytryny	
rum	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
gorzka czekolada	100 g
masło	50 g
kolorowe wiórki lub kuleczki do posypania ciasta	
tluszcz i mąka do formy	
czekolada w proszku	0,25 szklanki
cukier brązowy	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękka margaryna ucieramy z cukrami na puszystą masę. Dodajemy rum i ciągle ucierając, wrzucamy po jednym jajku, miksując na puszystą masę. Mąkę pszenną i ziemniaczaną, proszek, czekoladę i kakao, jogurt dokładnie mieszamy, tak aby nie było grudek. Do mokrej masy maslanej, dodajemy po 1-2 łyżki suchej masy i ucieramy mikserem. Banany kroimy w 3mm kraczki i skrapiamy sokiem z cytryny. Formę na wieniec smarujemy tłuszczem i posypujemy mąką. Do formy, wlewamy połowę masy, na wierzch układamy pokrojone banany i zalewamy pozostałą masą ciasta. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez 50-55 minut w 180-190°. Po wyjęciu ciasta z piekarnika, odstawiamy je w chłodne miejsce, ciasto wyjmujemy ostrożnie z formy po całkowitym jego wystudzeniu. Przygotowujemy polewę czekoladową: do garnuszka wrzucamy masło, stawiamy go na rozgrzany palnik, dodajemy pokruszoną czekoladę, mieszamy do połączenia się składników, bez konieczności zagotowywania. Gorącą czekoladą polewamy ciasto i posypujemy kulkami.