Ciasto z bananami



BIETKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
cukier	4 łyżki
mąka	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	4 szt
cukier	4 łyżki
mąka	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	1 łyżka
Masa budyniowa:	
mleko	3 szklanki
mąka pszenna	3 łyżki
mąka ziemniaczna	3 łyżki
cukier	10 łyżek
cukier waniliowy	1 szt
żółtko jajek	4 szt
margaryna	375 gram
kakao	2 łyżki
Masa śmietanowa:	
śmietana 30%	350 gram
cukier puder	3 łyżki
galaretka czerwona	2 szt

Polewa:	
margaryna	125 gram
cukier puder	5 łyżek
kakao	3 łyżki
śmietana kwaśna	5 łyżek
woda	2 łyżki
ponadto :	
Żelatyna wieprzowa Prymat	
banan	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt jasny: białka ubić stopniowo dodawać cukier, potem żółtka i na koniec mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wlać na formę wyłożoną papierem do pieczenia o wymiarach 23x38 cm i piec około 30 minut w temp. 180 stopni. Z biszkoptem ciemnym zrobić tak samo, ale na koniec dodać jeszcze kakao. Masa budyniowa: zagotować 2 szklanki mleka z cukrem i cukrem waniliowym, w trzeciej szklance mleka rozrobić obie mąki i żółtka i wlać na gotujące się mleko, jak się zagotuje zdjąć z ognia i wystudzić. Rozetrzeć margarynę i połączyć z zimnym budyniem. Masę podzielić na dwie części , do jednej dodać 2 łyżki kakao. Masa śmietanowa: 2 galaretki rozpuścić w połowie wody podanej na opakowaniu. Śmietanę ubić z cukrem i dodać tężejące galaretki. W biszkopcie ciemnym wyciąć kieliszkiem kółeczka. Polewa: do rondelka dać margarynę, cukier puder, kakao i kwaśną śmietanę, zagotować i wystudzić. Żelatynę rozrobić w wodzie i przed polaniem placka dodać do polewy.
Przekładamy: biszkopt jasny + masa ciemna + biszkopt ciemny z kółeczkami, w każde kółko włożyć kawałek banana + masa śmietanowa + w śmietanę wcisnąć ciemne kółka + masa jasna + na koniec polać polewą.