

Domowy kopiec kreta



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1/2 kostki
1/2 szklanki cukru pudru	
jajko	2
mąka	1 i 1/2 szklanki
1 łyżeczka proszku do pieczenia	
nie cała 1/2 szklanki zimnej wody	
kakao	2 łyżki
500 ml śmietany kremówki (30%).	
2 śmietan-fixy	
3 łyżki cukru pudru	
sok z 1 cytryny	
czekolada gorzka	1/2 tabliczki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę, cukier, kakao i wodę włożyć do rondelka i podgrzewać na małym ogniu aż wszystkie margaryna i cukier się rozpuszczą, a wszystkie składniki połączą. Zdjąć z ognia i wystudzić. Z białek ubić sztywną pianę. Do zimnej masy dodać żółtka i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, zmiksować. Dołożyć pianę z białek i wymieszać łyżką. Ciasto przełożyć do tortownicy o średnicy 24 cm wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą. Wyrównać powierzchnię i wstawić do nagrzanego do 180C piekarnika. Piec ok. 30 minut. Wierzch ciasta zebrać łyżką na głębokość ok 0,5-1 cm, zostawiając dookoła brzeg szerokości ok 1,5 cm. Zebrane ciasto przełożyć do miski i rozdrobnić widelcem. Banany obrać, przekroić wzdłuż na pół, ułożyć w powstałym zagłębieniu. Połączyć sokiem z cytryny. Śmietanę ubić z cukrem i śmietan-fixami. Wsypać posiekaną lub startą na dużych oczkach czekoladę. Wymieszać łyżką. Masę wyłożyć na ciasto z bananami formując kopiec. Posypać odłożonym ciastem, lekko przyklepując ręką, żeby okruszki nie spadały. Schłodzić w lodówce przez około 2 godziny