Sernik z bananami

BIETKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	25 dkg
margaryna	12 dkg
cukier puder	12 dkg
śmietana 18 proc	2 łyżki
żółtko jajek	2 sztuki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Ser

ser biały	1 kg
cukier puder	20 dkg
cukier waniliowy	1 sztuka
żółtko jajek	3 sztuki
jajko	1 sztuka
olej	120 ml
mleko	250 ml
budyń śmietankowy	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Masa

masło lub margaryna	10 dkg
cukier puder	3 łyżki

cukier waniliowy	1 sztuka
śmietana 30%	2 łyżki
olejek śmietankowy	kilka kropli

Dodatkowo

banan	3-4 sztuki
galaretka cytrynowa	2 sztuki
woda	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ciasto: wszystkie składniki na ciasto dajemy na stolnicę i miesimy ciasto. Ciasto rozwałkowujemy i wykładamy na formę o wymiarach 25x35 cm wyłożoną papierem do pieczenia bądź wysmarowana tłuszczem.

Galaretki cytrynowe rozpuszczamy według przepisu na opakowaniu i odstawiamy do stężenia.

KROK 2 Ser mielimy przez maszynkę bądź miksujemy. Jajko i żółtka ucieramy z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, następnie dodajemy zmielony ser, mleko, olej, budyń i proszek do pieczenia, wszystko razem mieszamy. Ser wykładamy na ciasto.

KROK 3 Pieczemy około 50-60minut w temp. 180 stopni.

KROK 4 Masa: masło lub margarynę ucieramy z cukrem pudrem i z cukrem waniliowym, dodajemy śmietanę i olejek śmietankowy. Utartą masę rozsmarowujemy na wystudzony ser.

KROK 5 Banany obieramy, kroimy na plasterki i układamy na masie.

KROK 6 Banany zalewamy tężejącą galaretką cytrynową i dajemy na około 2-3 godziny do lodówki.