Sernik bananowy

KORAL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Sernik	
ser biały	1/2 kg
banan	20 dag bez skórki
jajko	4 szt
miód prawdziwy	1/2 szklanki ok. 135 g
sok z cytryny	
herbatniki	10 szt ciemne
Polewa	
czekolada mleczna	80 g
mleko	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Banany obrać (ma ich być 20 dag) , i zmielić razem z serem przynajmniej dwa razy. Żółtka utrzeć z płynnym miodem i nadal ucierając dodawać małymi porcjami ser z bananem.
Z białek ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć z masą serową.
Na koniec dodać sok z cytryny (ja dałam z 1/3 cytryny).
Formę wysmarować margaryną, posypać kaszą manną lub bułką tartą.
Na spód wyłożyć ciemne herbatniki. Przełożyć równo masę serową.
Piec ok. 50 minut w tem. 180C, zmniejszając do 160 C.
Czekoladę z mlekiem roapuścić nad parą wodną.
Sernik wyjmujemy z piekarnika dopiero gdy prawie całkowicie ostygnie.
Wtedy polewamy polewą.