

Ciasto bananowe z malinami i czekoladą



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	115 gramów
cukier brązowy	150 gramów
jajko duże	2 sztuki
jogurt grecki	80 gramów
wanilia laska Prymat	1 sztuka
banan	400 gramów
mąka tortowa	250 gramów
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
czekolada mleczna	120 gramów
maliny świeże	200 gramów
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Opis przygotowania

- KROK 1 Masło ucieramy z cukrem na puszystą masę. Dodajemy jajka, nasionka wanilii i jogurt i ucieramy jeszcze ok. 2-3 minut. W drugiej misce mieszamy mąkę, sodę, sól i gałkę muskatołową.

- KROK 2 Banany obieramy i miksujemy na puree. Do masy dodajemy zmiksowane banany i dokładnie mieszamy aż składniki się połączą. Na koniec do mokrych składników dodajemy mąkę. Dokładnie mieszamy drewnianą łyżką aż otrzymamy jednolite ciasto. W miseczce łączymy maliny z 1 łyżką mąki.
- KROK 3 Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni.
- Formę do keksówki o wymiarach 22x10x7 cm smarujemy masłem. Wszystkie składniki (ciasto, maliny i czekoladę połamana na mniejsze kawałki) dzielimy na trzy części. Na spód keksówki wkładamy 1/3 ciasta, następnie układamy 1/3 malin, oraz posypujemy 1/3 czekolady. Czynność powtarzamy jeszcze dwa razy. Formę wstawiamy do piekarnika na ok. 60-70 minut. Pieczemy do tzw. suchego patyczka. Ja po 30 minutach pieczenia przykrywamy wierzch ciasta folią aluminiową. Dzięki temu nie przypiecze się zbyt mocno.
- KROK 4 Po upieczeniu ciasto pozostawiamy w formie przez 10-15 minut. Następnie wyjmujemy je i studzimy na kratce.