

Ciasto bananowe

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny pomysł na wykorzystanie bananów

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 25 dag maki -
- 15 dag masła -
- 15 dag cukru -
- 1 cukier waniliowy -
- 4 jajka -
- 4 dojrzałe banany -
- 20 ml rumu -
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia -
- szczypta soli -
- 10 dag grubo posiekanej gorzkiej czekolady -
- 4 dag orzechów laskowych -
- masło i tarta bułka do formy -
- Do przybrania: -
- 10 dag gorzkiej czekolady -
- 2 dag masła -
- 2/3 szklanki sietanki kremówki -
- 2 łyżki cukru pudru -
- 1/2 banana do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Formę w kształcie wienca smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą. Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni.
- 2.** Miękkie masło ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Dodajemy po jednym żółtku. Banany rozgniatamy widelcem, mieszamy z rumem. Dodajemy do żółtek z cukrem wraz z czekoladą, posiekanymi orzechami i wymieszana z proszkiem do pieczenia mąką.
- 3.** Białka lekko solimy i ubijamy na sztywną pianę i dodajemy do ciasta. Ciasto nakładamy do formy i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na ok 1 godzinę. Patyczkiem sprawdzamy czy jest upieczone. lekko studzimy i wyciągamy z formy.
- 4.** Czekoladę kroimy na kawałki, roztopiamy nad parą. mieszamy z masłem i smarujemy na ciasto. Dekorujemy bitą śmietanką z cukrem i plasterkiem banana.