

Murzynek z niesamowitym kremikiem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Przepyszny przepis na bardzo smaczny murzynek.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 25 dag margaryny -
- 1,5 szklanki cukru -
- cukier waniliowy -
- 7 łyżek wody -
- 3 łyżki kakao -
- 4 jajka -
- 2 szklanki mąki pszennej -
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia -
- Krem bananowo-kokosowy: -
- 3 banany -
- 1 łyżka soku z cytryny -
- 1/2 l śmietany 30% -
- 3 łyżki cukru pudru -
- 2 opakowania śmietany fix -
- 15 dag wiórków kokosowych -
- 10 dag czekolady mlecznej lub białej -
- Do dekoracji: -
- ok.10 dag wiórków kokosowych -

Etapy przyrządzania:

1. Margarynę roztopić, a następnie dodać do niej cukier, cukier waniliowy, wodę i kakao. Wymieszać. Do ciepłej jeszcze masy dodać żółtka i mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Całość wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę. Dodać do masy i delikatnie wymieszać. Następnie ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem prostokątnej formy o wymiarach 25 na 36 cm. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 40 minut w temperaturze 180 °C. Ostudzić i przekroić na dwa placki.

Banany obrać, pokroić w drobną kostkę i skropić sokiem z cytryny. Schłodzoną śmietanę ubić z cukrem pudrem, na koniec dodać „śmietan-fix” i wymieszać. Do ubitej śmietany dodać banany, wiórki kokosowe i pokrojoną w kostkę czekoladę. Wymieszać i podzielić krem na połowę.

Na jeden placek wyłożyć połowę kremu. Przykryć drugim plackiem, lekko docisnąć i wyłożyć resztę kremu.

Wiórki kokosowe zrumienić na złoty kolor na suchej patelni i obficie posypać nimi ciasto. Schłodzić w lodówce.