

Chatka skrzata

Kto się schował w słodkim domku z Kopca Kreta?

ok. 8 - 10 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Ciasto:

1 opak. Kopca Kreta Dr. Oetkera
100 g margaryny
2 szt. jajek
75 ml mleka
3 szt. bananów

Masa:

500 ml śmietanki 30% tł.
(schłodzonej)
100 ml wody (letniej)

Do nasączenia:

100 ml wody
1 łyżka cukru
1 szt. cytryny (sok z połowy
cytryny)

Do dekoracji:

1 opak. Lukru gotowego białego
Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego
zielonego Dr. Oetkera
30 g herbatników (6 sztuk)
2 szt. mini herbatników
1 opak. Serduszek z czekolady
deserowej i białej Dr. Oetkera
50 g wiórków kokosowych
1 opak. posypki cukrowej

1 Sposób przygotowania:

Mieszanę do wypieku ciasta wsyp do miski, dodaj margarynę, jajka i mleko. Całość miksuj początkowo na niskich, a następnie na wysokich obrotach przez ok. 3 minuty. Ciasto rozłóż równomiernie w wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem do pieczenia okrągłej formie o średnicy 20 cm.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 45 min.

- 3 Upieczone ciasto oddziel ostrym nożem od brzegów formy, zdejmij obręcz, odstaw do wystudzenia. Wyłóż na płaski talerz i łyżką wydrąż miąższ ciasta na głębokość 0,5 cm, zostawiając 1 cm brzeg nienaruszonego ciasta. Okruszy przełóż do miski i równomiernie rozkrusz. Wydrążony spód ciasta nasącz wodą z cukrem i sokiem z cytryny. Banany obierz ze skóry, przekrój wzdłuż i płaską stroną ułóż na wydrążonym cieście (aby nie zmieniły barwy możesz je skropić sokiem z cytryny).

4 Masa:

Schłodzoną śmietankę ubij mikserem na sztywno (ok. 5 minut na najwyższych obrotach). Do oddzielnego naczynia wlej wodę, wsyp mieszankę do masy i miksuj przez ok. 0,5 minuty. Tak przygotowaną mieszankę przełóż natychmiast do ubitej śmietany, delikatnie wymieszaj, a następnie stopniowo dodawaj płatki czekoladowe. Masę wyłóż na banany pozostawiając ok. 1 cm wolnego miejsca od brzegu. Łyżką uformuj kopułę, posyp okruchami ciasta i wstaw na ok. 2 godz. do lodówki.

5 Dekorowanie:

Lukier rozpuść w kąpieli wodnej, następnie odetnij róg opakowania i przełóż lukier do rękawa cukierniczego. Odrobinę lukru odłóż, dodaj barwnik zielony i zostaw do dekoracji domku. Większe herbatniki przetnij przy pomocy noża z piłą, aby się nie kruszyły. Dach i ściany chatki sklej ze sobą za pomocą białego lukru. Zielonym lukrem udekoruj przód chatki. Drzwi i próg przyklej za pomocą białego lukru. Również przy pomocy lukru przyklej serduszka jako dachówki i okno. Do woreczka przesyp wiórki kokosowe, dodaj kilka kropli zielonego barwnika, zamknij woreczek i pocierając go zabarw wiórki. Chatkę skrzata umieść na kopcu, dróżkę zrób z zielonych wiórków, płatek z białych serduszek. Całość udekoruj kolorowymi kwiatkami Wiosenna łąka.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Ścieżkę możesz również wykonać za pomocą posypki cukrowej Wiosenna łąka.