

Ciasto bananowe z czekoladą i bezą

Czekoladowy biszkopt, śmietankowa warstwa bananowa i chrupiąca beza

16 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Biszkopt:

5 szt. jajek
80 g mąki
24 g mąki ziemniaczanej
2 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 30 g Dr. Oetkera
160 g cukru

Poncz:

50 ml wody
50 ml soku z cytryny

Beza:

4 szt. białka
150 g cukru
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Warstwa bananowa:

200 ml wody
1 opak. Galaretki o smaku cytrynowym Dr. Oetkera
1 - 2 szt. bananów
500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)

Dodatkowo:

2 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do 170°C. Blachę o wym. 24 cm x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Żółtka oddziel od białek. Mąki, kakao i proszek do pieczenia przesiej przez sito. Białka ubij na sztywną pianę. Pod koniec ubijania stopniowo dodawaj cukier, a następnie dodaj kolejno po jednym żółtku. Ubitą pianę połącz delikatnie z mąką, kakao i proszkiem do pieczenia.

2 Pieczenie:

Ciasto przelej do blachy, wstaw do piekarnika i piecz do tzw. suchego patyczka.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 30 min.

Upieczone ciasto odstaw do wystudzenia.

3 Poncz:

Wodę i sok z cytryny wymieszaj. Otrzymanym ponczem nasącz ciasto.



4 **Beza:**

Piekarnik nagrzej do 160°C. Blachę o wym. 24 cm x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Białka ubij na sztywną pianę. Pod koniec stopniowo dodawaj cukier. Na koniec ubijania dodaj mąkę ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj.

5 **Pieczenie:**

Masę wyłóż na blachę i wstaw do piekarnika. Po 45 minutach zmniejsz temperaturę piekarnika do 110°C i susz jeszcze przez 20 minut. Po tym czasie bezę odstaw do wystudzenia.

Piekarnik elektryczny: 160 °C
Czas pieczenia: ok. 45 min.

6 **Warstwa bananowa:**

Zagotuj wodę i odmierz 200 ml. Zawartość torebki wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia galaretki. Odstaw do wystudzenia. Banany pokrój w plasterki i ułóż na cieście. Śmietankę ubij na sztywno. Pod koniec cienkim strumieniem wlewaj przestudzoną galaretkę miksując do połączenia składników. Masę śmietanową przełóż na banany.

Z bezy ściągnij delikatnie papier do pieczenia i umieść ją na warstwie kremu. Ciasto wstaw na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem oprósz kakao.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Jeżeli chcesz, aby banany utrzymały ładny kolor, możesz skropić je sokiem z cytryny.

