

Pająk

Słodki pająk usiadł sobie na brązowym Kopcu Kreta...

ok. 12 - 14 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Ciasto:

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

Masa:

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

Do nasączenia:

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

Do dekoracji:

1 opak. Lukru plastycznego białego Dr. Oetkera
25 g cukru pudru
1 opak. Perełek Musssujących Dr. Oetkera
2 opak. Lukru gotowego białego Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Mieszanekę 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 24 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. Okruchy 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 (odłóż 1 łyżkę płatków do dekoracji pająka). 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 plastyczny zagnieć z cukrem pudrem. Uformuj dwie kulki: jedną większą na tułów i mniejszą na głowę. Odnóża pająka zrób z sześciu małych wałeczków. Odłożone płatki czekoladowe posyp na wierzchu pająka. Z perełek zrób oczy. Lukier rozgrzej w ciepłej wodzie, przełóż do rękawa cukierniczego i wyciskając na ciasto namaluj pajęczynę. Na wierzchu ciasta połóż pająka.