

---

# Placek z bananami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7362 razy.

## SKŁADNIKI:

### CIASTO

- \* 25 dkg mąki krupczatki
- \* 15 dkg masła
- \* 12 dkg cukru pudru
- \* żółtko
- \* 25 g rumu

### NADZIENIE

- \* 6 bananów
- \* sok z cytryny

### KREM

- \* 2 szklanki mleka
- \* 30 g mąki
- \* 4 żółtka
- \* 12 dkg cukru pudru
- \* cukier waniliowy

### CIASTO

- \* Mąkę wymieszać z posiekany masłem i cukrem. Dodać żółtko i łyżkę zimnej wody. Szybko zagnieść ciasto, tworząc kulę.
- \* Ciasto włożyć do lodówki na ok. 2 godziny.
- \* Po tym czasie ciasto rozwałkować .
- \* Wyłożyć nim okrągłą formę o karbowanych ściankach. Nakłuć gęsto widelcem, aby spód nie wyrzucił się .
- \* Piec ok. 30 minut w uprzednio nagrzanym piekarniku.

### KREM

- \* Mąkę wymieszać z cukrem. Rozprowadzić zimnym mlekiem (pół szklanki) na gładką masę. Zagotować na małym ogniu, dolewając resztę mleka
- \* Żółtka wymieszać z cukrem. Powoli dodawać gorącą masę, stale mieszając.
- \* Garnuszek z kremem wstawić do garnka z gorącą wodą, aby garnuszek pływał. Krem nadal mieszać . Trzymać na ogniu (duży garnek) aż do zgęstnienia kremu.
- \* Ostudzić .

- 
- \* Obrane ze skóry banany pokroić w plasterki. Połączyć sokiem z cytryny i wymieszać .
  - \* Ułożyć warstwę bananów na upieczonym spodzie. Przykryć warstwą kremu. Następnie położyć drugą warstwę bananów i ponownie przykryć kremem.
  - \* Ciasto przybrać plasterkami bananów. Najlepiej ułożyć je dookoła brytfanki - w wieniec.
- 

sos to porazka, powstają grudki maki mimo małego ognia i ciągłego mieszania.

Nadesłał(a): 2006-08-13 14:08:41

ciasto wydaje się dobre bo właśnie z moim chłopem je robię :) ale nie podana jest temperatura w jakiej ma się ciasto piec .. bo ciasto jest strasznie kruche .. i w ogóle trochę więcej szczegółów nie zaszkodzi :) powodzonka i smacznego

Nadesłał(a): KaSiUuUULa 2006-09-17 10:09:01

ściankach? co to jest? a i jeszcze coś: placek ogólnie dobry ale... napiszcie w jakiej temperaturze ma się piec!!;) )

Nadesłał(a): KoCuReK ;) <kociaczek6cz@wp.pl> 2006-10-01 13:10:06