
Ciasto bananowe 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6148 razy.

SKŁADNIKI:

CIASTO

- * 4 duże banany
- * 2 jajka
- * 100 g wiórków kokosowych
- * 150 g masła
- * 200 g cukru
- * 100 g mąki pszennej
- * 100 g mąki ziemniaczanej
- * sok z jednej cytryny
- * 1 łyżeczka proszku do pieczenia

NADZIENIE

- * 200 g śmietany kremówki
 - * 2 łyżeczki kakao
 - * 1 łyżeczka cukru
- * Spód tortownicy wyłożyć specjalną folią do pieczenia.
- * Stopić w rondelku 2 łyżki masła. Następnie wlać je do tortownicy i posypać 5 łyżkami cukru. Pozostałe masło utrzeć z resztą cukru i jajkami na jednolitą masę.
- * Mąkę pszenną połączyć z ziemniaczaną oraz z proszkiem do pieczenia. Dodać do masy. Wymieszać dokładnie.
- * Banany obrać i pokroić na 2-centymetrowe kawałki. Dokładnie skropić sokiem z cytryny.
- * Pokrojone banany ułożyć na tortownicy i posypać połową wiórek kokosowych.
- * Na warstwie bananów rozsmarować ciasto.
- * Formę wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez 40 minut w temperaturze 200 stopni.
- * Po upieczeniu ciasto wyjąć z tortownicy i posypać pozostałymi wiórkami.
- * Śmietanę z cukrem i kakao ubić na sztywno. Z kremem podawać ciasto.