

Bananowiec pod kołderką

Składniki na ciasto:

180 g mąki pszennej (tortowej)

250 ml oleju rzepakowego

200 g cukru

2 jajka

4 banany

8 plastrów ananasa

2 łyżeczki proszku do pieczenia

100 g orzechów włoskich

Szczypta soli



Składniki na masę:

330 ml śmietany kremówki (30%)

500 g twarogu półtłustego

130 g cukru pudru

1 łyżka żelatyny

80 ml wrzątku (do rozpuszczenia żelatyny)

Składniki na orzechy w karmelu:

40 g orzechów włoskich

20 g masła

30 g cukru

1 łyżeczka miodu

Dodatkowo:

Okolo 150 g dżemu porzeczkowego

Wykonanie:

Do miski dajemy jajka i szczyptę soli, miksujemy mikserem. Po chwili dodajemy cukier i ucieramy, aż jajka zmienią swój kolor na jasny. Teraz dodajemy małym strumieniem olej i cały czas miksujemy do połączenia się składników. Nie przerywając miksowania dodajemy banany, które wcześniej zgnetliśmy widelcem i wszystko dobrze miksujemy. Odkładamy mikser i teraz już mieszając łyżką, dodajemy posiekane orzechy włoskie oraz pokrojonego w kostkę ananasa. Gdy dobrze wszystko wymieszamy dodajemy przesianą mąkę oraz proszek do pieczenia. Mieszamy, aż mąka wymiesza się i robi się jednolita masa. Blaszke o wymiarach 24x38 cm wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy do niej, ciasto rozprowadzając po całej powierzchni. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C, (grzałki góra i dół) i pieczemy przez około 35 min. Na koniec sprawdzamy patyczkiem czy ciasto się upiekło. Po upieczeniu ciasto studzimy, a następnie wyjmujemy z blaszki i usuwamy papier do pieczenia. Górę ciasta smarujemy dżemem porzeczkowym.

W międzyczasie, kiedy ciasto się piekło przygotowujemy orzechy w karmelu. Na patelni rozgrzewamy masło, następnie dodajemy cukier oraz miód i wszystko mieszamy, doprowadzamy do rozpuszczenia. Dodajemy posiekane orzechy i kilka minut prażymy. Tak przygotowane orzechy wykładamy na papier do pieczenia i wkładamy do lodówki. Gdy zrobią się twarde siekamy nożem na małe kawałki.

W misce ubijamy śmietanę kremówkę na sztywno. Teraz czas przygotować masę serową. Twaróg przeciskamy przez praskę do ziemniaków lub mielimy w maszynce do mięsa dwa razy. Następnie miksujemy go mikserem, aż zrobi się gładka masa. Dodajemy cukier puder i jeszcze chwilę miksujemy. Ubitą śmietanę dodajemy stopniowo do twarogu, cały czas miksując. Na koniec dodajemy żelatynę, którą wcześniej rozrobiliśmy i zostawiliśmy to przestygnięcia. Wszystko miksujemy do momentu, kiedy żelatyna dobrze się rozprowadzi po masie.

Tak przygotowaną masę wykładamy na ciasto. Masę nie równamy tylko robimy „fale”, żeby efektownie wyglądało. Całość posypujemy wcześniej przygotowanymi siekanymi orzechami w karmelu. Wkładamy do lodówki, do momentu, aż masa stężeje. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>