Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Bananowiec

Delikatne delicje - ciasta z galaretką

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- mąka pszenna, 2 łyżk.
- mąka ziemniaczana, 2 łyżk.
- jajka, 4 szt.
- orzechy włoskie, 2 dag
- bez cukierniczy, 2 szkl.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- dżem morelowy, 2 łyżk.
- sok z cytryny, 0 łyżk.
- śmietanka kremowa, 2 szkl.
- mleko, 2 szkl.
- cukier puder, 3 łyżk.
- budyń czekoladowy, 1 szt.
- kakao, 1 łyżk.
- żelatyna, 3 łyżecz.
- banan, 3 kg
- galaretka pomarańczowa, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Składniki:Biszkopt: po 2 łyżki mąki pszennej i ziemniaczanej4 jajka2 dag zmielonych orzechów włoskich2/3 szklanki cukru1/2 łyżeczki proszku do pieczenia2 łyżki dżemu morelowegosok z cytryny.Krem: po 2 szklanki kremówki i mleka3 łyżki cukru pudruopakowanie budyniu czekoladowegołyżka kakao3 łyżeczki żelatyny3/4 kg bananówopakowanie galaretki pomarańczowejSposób przyrządzania:Z białek ubić pianę i nadal ubijając, powoli wsypywać cukier. Dodawać, mieszając: żółtka, obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia, orzechy. Ciasto przełożyć do tortownicy (28 cm). Piec 30?35 min w 180°C. Dżem podgrzać, rozsmarować na cieście. Przykryć połową pokrojonych i skropionych sokiem z cytryny bananów. Budyń ugotować na mleku, wystudzić, dodać rozpuszczoną w gorącej wodzie żelatynę. Gdy masa wystygnie, ubić ją trzepaczką. Schłodzoną śmietankę ubić, pod koniec dodać kakao i cukier puder. Wymieszać budyń ze śmietanką. Gęstniejącą masę rozsmarować na owocach, schłodzić. Gdy krem zastygnie, przykryć go resztą bananów, zalać zastygającą galaretką. Wstawić ciasto do lodówki.