

Ciasto Bananowy song

Składniki na masę bananową:

- 1,3 kg bananów (bez skórek około 800 g)
- sok z 1 cytryny
- 2 łyżki żelatyny
- 60 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na bitą śmietanę:

- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 8 łyżek cukru pudru
- 2x2 łyżki żelatyny
- 2x60 ml wrzątku do żelatyny

Dodatkowo:

- 1,5 paczki herbatników kakaowych
- 400 g masy krówkowej kajmak
- 1 czekolada gorzka (100 g)

Wykonanie:

W pierwszej kolejności przygotowujemy banany. Obieramy je ze skórki i blendujemy na mus. Dodajemy sok z cytryny, wszystko dokładnie mieszamy. Do szklanki wsypujemy dwie łyżki żelatyny i zalewamy 60 ml wrzątku dokładnie mieszamy, aż żelatyna się rozpuści. Żelatynę dodajemy do zmiksowanych bananów i wszystko dobrze mieszamy. Odstawiamy na bok.

Błazkę o wymiarach 24x38 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód, po całej powierzchni blazki wykładamy herbatniki kakaowe. W razie potrzeby docinamy herbatniki, żeby przykryły dokładnie całe dno. Tak przygotowaną blazkę odstawiamy na bok, do późniejszego wykorzystania.

W misce ubijamy śmietankę kremówkę, a gdy zacznie gęstnieć dodajemy cukier puder i serek mascarpone. Śmietankę ubijamy, ale nie na sztywno. Dzielimy ją na dwie równe części. Jedną część bitej śmietany wkładamy do lodówki, a do drugiej części dodajemy wcześniej rozrobioną żelatynę z 2 łyżek i 60 ml wrzątku. Żelatyna musi być wystudzona inaczej zwarzy się bita śmietana! Dodajemy do bitej śmietany małym strumieniem, cały czas mieszając mikserem. Tak przygotowaną bitą śmietanę wykładamy na wcześniej przyszykowany spód z herbatników kakaowych, rozprowadzając po całej powierzchni i równając ładnie górę.

Na bitą śmietanę wykładamy wcześniej przyszykowaną masę bananową, również rozprowadzając po całej powierzchni. Blazkę wkładamy do lodówki, by masa bananowa lekko się ścięła (u nas zajęło to 5 min).



W międzyczasie wyciągamy z lodówki drugą część bitej śmietany i małym strumieniem dodajemy wcześniej przyszykowaną wystudzoną żelatynę, którą rozrobiliśmy z 2 łyżek żelatyny i 60 ml wrzątku. Mieszanymy wszystko dokładnie mikserem.

Błazkę wyciągamy z lodówki, masa bananowa powinna się już lekko ściąć i na nią wykładamy bitą śmietanę, rozprowadzając po całej powierzchni.

Wszystko przykrywamy kolejną warstwą herbatników maślanych, a na herbatniki wykładamy masę krówkową kajmakową, którą rozsmarowujemy po całej powierzchni herbatników.

Na koniec ścieramy po całej powierzchni gorzką czekoladę, posługując się np. obierakiem do warzyw.

Ciasto wkładamy do lodówki na 12 godz. i przechowujemy je w lodówce.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

