

# Ciasto bananowe toffi

## Składniki na ciasto kruche:

- 270 g mąki pszennej
- 4 żółtka jaj (klasa L)
- 170 g masła lub margaryny
- 90 g cukru
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

## Składniki na masę jogurtową:

- 800 g jogurtu naturalnego
- 2 serki homogenizowane waniliowe
- 1 puszka masy krówkowej kajmak (460 g)
- 2 łyżki cukru pudru
- 4 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

## Dodatkowo:

- 3 banany
- 1 czekolada mleczna lub deserowa

## Wykonanie:

### Ciasto kruche

W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem, aż wszystkie składniki wstępnie się wymieszają. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Zawijamy go w folię spożywczą i wkładamy do lodówki, na minimum 30 min. Po tym czasie ciasto wyjmujemy z lodówki i rozkładamy dłońmi po całym spodzie foremki (możemy to zrobić różnymi sposobami). Foremka ma wymiary **24 x 38 cm** i jest wyłożona papierem do pieczenia. Dłońmi ugniatamy, żeby powstał zwarty placek ciasta. Możemy np. szklanką, obsypaną mąką, wyrównać powierzchnię ciasta. Nakłuwamy ciasto po całej powierzchni widelcem. Tak przygotowaną foremkę wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 190°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 20 min. Gdy ciasto kruche już się upiecze, wyciągamy blaszkę z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu ciasto kruche wyjmujemy z blaszki, wymieniamy papier do pieczenia i z powrotem wkładamy je do foremki. Blaszkę zostawiamy do późniejszego składania ciasta.

### Masa jogurtowa

Cztery łyżki żelatyny rozpuszczamy w 100 ml wrzątku, zostawiamy chwilę do napęcznienia żelatyny. Następnie dokładnie mieszamy i zostawiamy to wystudzenia. Gdy żelatyna stygnie warto ją co chwilę przemieszać, żeby nie zrobiły się grudki.



Następnie do miski dajemy jogurt, serki homogenizowane, oraz masę krówkową i wszystko mikserem mieszamy. Po wymieszaniu masę próbujemy czy jest wystarczająco słodka. Ja dodałam jeszcze 2 łyżki cukru pudru. Masę na chwilę zostawiamy.

Obieramy ze skórki 3 banany i kroimy w kostkę.

Wracamy z powrotem do miski z masą i małym strumieniem wlewamy wystudzoną żelatynę. Mikserem wszystko mieszamy, żeby żelatyna dobrze się rozprowadziła. Nie zapomnijmy o bokach i spodzie! Odstawiamy mikser, dorzucamy wcześniej przygotowane banany i mieszamy już wszystko łyżką.

Tak przygotowaną masę przekładamy do foremki na ciasto kruche, rozprowadzając po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy.

Na koniec na wierzch ciasta ścieramy skrobakiem do warzyw czekoladę. Czekolad musi ładnie pokryć całą powierzchnię masy.

Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin, żeby masa stężała.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

