

Ciasto czekoladowe z bananami

Składniki na biszkopt czekoladowy:

- 80 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 80 g cukru
- 2 łyżki kakao
- szczypta soli

Składniki na masę czekoladową:

- 500 ml śmietanki kremówki 30%
- 3 czekolady mleczne (300 g)
- 150 g herbatników maślanych

Składniki na poncz do biszkoptu:

- 150 ml przegotowanej wody
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżki likieru amaretto (opcjonalnie)

Dodatkowo:

- 4 banany
- 50 g czekolady mlecznej lub deserowej
- sok z połowy cytryny

Wykonanie:

Biszkopt

Białka ubijamy na sztywno, partiami dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Przesiewamy mąkę pszenną z mąką ziemniaczaną i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką. Ciasto wylewamy do foremki prostokątnej, o wymiarach **24 x 36 cm**, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **20 min** (grzałki góra, dół), w temperaturze **160 - 170°C**. Przed końcem pieczenia, dla pewności, sprawdzamy patyczkiem, wbijając go w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na kolejne 15 min w piekarniku z otwartymi drzwiczkami. Po tym czasie biszkopt wyciągamy z piekarnika i studzimy. Możemy też, zaraz po upieczeniu, wyjąć blaszkę z



piekarnika, zrzucić ją z wysokości 50 cm i zostawić do wystudzenia. Po wystudzeniu ciasto wyciągamy z blaszki, odcinając nożem ciasto od rantów. Ścinamy wierzchnią skórkę z biszkoptu. Biszkopt wkładamy ponownie do foremki wyłożonej papierem do pieczenia, w której się piekł.

Poncz do biszkoptu

Następnie przygotowujemy poncz do nasączenia biszkoptu. Do miseczki wlewamy przegotowaną wodę, cukier oraz (opcjonalnie) likier amaretto i wszystko dokładnie mieszamy. Tak przygotowanym ponczem nasączamy biszkopt po całej powierzchni. Nie musimy zużyć całego ponczu. Nasączmy tyle, żeby nam odpowiadało.

Masa czekoladowa

Czekoladę mleczną łamiemy na małe kawałki i rozpuszczamy w kąpeli wodnej. Zostawiamy do wystudzenia.

Herbatniki maślane kruszymy na piasek ręcznie np. kulą do ucierania lub miksujemy blenderem.

Kroimy banany w kostkę, skrapiamy je cytryną, następnie lekko przemieszajmy.

Kiedy czekolada już wystygnie, śmietankę kremówkę wyciągamy z lodówki, przelewamy do miski i ubijamy na sztywno. Zmniejszamy obroty miksera i małym strumieniem wlewamy wystudzoną czekoladę, cały czas mieszając. Jeżeli czekolada będzie ciepła, masa może się zwarzyć! Następnie dodajemy pokruszone herbatniki i wszystko miksujemy, ale tylko tyle, żeby rozprowadzić dobrze herbatniki. Na koniec dodajemy pokrojone w kostkę banany i mieszamy już wszystko łyżką, nie za długo.

Składamy ciasto

Do foremki, na biszkopt wykładamy po całej powierzchni masę czekoladową, a następnie wierzch ładnie równamy. Na górę masy ścieramy na drobnej tarce czekoladę mleczną lub deserową tak, żeby pokryła całą powierzchnię masy czekoladowej.

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

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

