

Pokochasz to pyszne ciasto bananowe

Składniki na masę bananową:

- 5 bananów (około 900 g ze skórą)
- 40 g masła
- 500 ml mleka
- 300 g mleka zagęszczonego słodzonego
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 2 budynie śmietankowe bez cukru (2x40 g)
- 200 ml śmietanki kremówki 30%

Składniki na bitą śmietanę:

- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 80 g cukru pudru
- 3 fixy do śmietany (opcjonalnie)

Dodatkowo:

- 50 g czekolady mlecznej lub deserowej
- 20 herbatników maślanych dużych lub mniejszych około 22 szt.

Wykonanie:

Masa bananowa

Banany obieramy ze skórki, kroimy w plasterki. Na patelni roztopiamy masło, przerzucamy pokrojone banany i dusimy przez około 10 minut, często mieszając. Następnie banany, jeszcze gorące przerzucamy do miski i błędem miksujemy na gładką masę. Do zmiksowanych bananów dodajemy małym strumieniem mleko i miksujemy. Dodajemy mleko zagęszczone i dalej miksujemy. Na koniec wsypujemy dwa budynie śmietankowe i miksujemy do połączenia składników (jeżeli nie mamy budyniów, zamiast nich dodajemy 80 g skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej). Tak przygotowaną masę przelewamy do garnka i gotujemy ciągle mieszając. Gotujemy, aż masa zgęstnieje i pojawią się bąble, gejzery pary. Wtedy taką masę ściągamy z gazu, przelewamy do innego naczynia (wtedy szybciej wystygnie) i wierzch masy przykrywamy folią spożywczą, żeby nie zrobił się kożuszek. Zostawiamy do całkowitego wystudzenia.



Blaszka i spód ciasta

W międzyczasie przygotowujemy sobie blaszkę o wymiarach 24x36 cm, którą wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy herbatniki maślane tak, żeby przykryły całą powierzchnię blaszki. W razie potrzeby herbatniki docinamy.

Wracamy do masy bananowej

200 ml śmietanki kremówki ubijamy na sztywno na bitą śmietanę. Kiedy masa całkowicie wystygnie przierzucamy ją do miski. Mikserem miksujemy na gładką masę. Dokładamy bitą śmietanę i miksujemy do połączenia się składników.

Tak przygotowaną masę przekładamy do wcześniej przygotowanej foremki z herbatnikami. Wykładamy na całą powierzchnię, a wierzch ładnie równamy. Blaszke wkładamy na chwilę do lodówki.

Bitą śmietanę

Teraz zajmiemy się przygotowaniem bitej śmietany. Do miski dajemy śmietankę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy. Gdy łopatki miksera zaczną zostawiać ślady na powierzchni ubijanej śmietanki dodajemy cukier puder i ubijamy na sztywno. Jeżeli mamy problemy z ubiciem śmietanki na sztywno lub chcemy, żeby dłużej śmietanka wytrzymała na cieście w czasie ubijania dodajemy fixy do śmietany.

Bitą śmietanę przekładamy do worka cukierniczego z końcówką w gwiazdkę i po całej powierzchni masy budyniowej robimy rozetki.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum 12 godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

