Ciasto bananowe

smakujmy

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 14 porcji

Składniki:

- mąka - 25 dag
- masło - 15 dag
- cukier - 15 dag
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajka - 4 szt.
- banany dojrzałe - 4 szt.
- ew. rum - 20 ml
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- gorzka czekolada grubo posiekana - 10 dag
- orzechy włoskie lub laskowe - 4 dag
- polewa: -
- masło - 2 łyżka
- gorzka czekolada - 10 dag
- ubita śmietana kremówka - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Nasmarować masłem i posypać bułką tartą formę w kształcie wieńca. Piekarnik nagrzać do 200 st. C.
Miękkie masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Dodać po jednym żółtku. Banany rozgnieść widelcem, wymieszać z rumem, Dodać do żółtek z cukrem wraz z czekoladą, posiekanymi orzechami i wymieszaną z proszkiem do pieczenia mąką.
Białko lekko posolić, ubić na sztywną pianę, wymieszać z ciastem. Ciasto nałożyć do formy i wstawić do nagrzanego piekarnika na ok. 1 godz. Sprawdzić patyczkiem czy jest upieczone, lekko wystudzić i wyjąć z formy.
Czekoladę pokroić na kawałki, roztopić nad parą, wymieszać z masłem i posmarować ciasto. Udekorować bitą śmietaną.