Domowy kopiec kreta

Rebeka

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 8 porcji

Składniki:

- Gorzka czekolada - 150 g
- Cukier - 120 g
- Ziarna z laski wanilill - 1 szt.
- Jajka - 3 szt.
- Margaryna - 100 g
- Mąka pszenna - 100 g
- Mąka ziemniaczana - 25 g
- Proszek do pieczenia - 3 łyżeczka
- Kremówka - 500 g
- Cukier puder - 3 łyżka
- Tabliczka mlecznej czekolady - 1 szt.
- Banany - 4 szt.
- Żelatyna - 1 łyżka
- kilka kropel soku z cytryny, aby skropić banany, które dzięki temu nie zrobią się -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto
Czekoladę połamać na kawałki i roztopić w kąpieli wodnej. Pozostawić do ostygnięcia.
Cukier, cukier waniliowy, jajka, margarynę, mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia miksować mikserem ok. 2 minut, aż powstanie jednolite ciasto. Na końcu dodać roztopioną (chłodną, ale jeszcze płynną) czekoladę. Ciasto wyłożyć do tortownicy o średnicy 26cm, wysmarowanej margaryną i posypanej mąką. Piec w nagrzanym piekarniku około 25min. w temperaturze 180°C (Sprawdzić patyczkiem). Ciasto po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia.
Łyżką wydrążyć środek ciasta, pozostawiając dno i boki. Wydrążone ciasto pokruszyć.
Aby mieć pewność, że masa nam nie rozpłynie się, kiedy będziemy wykładać ją na ciasto, przygotowuję ją w monecie, kiedy wstawię ciasto do piekarnika.

KROK 2: Krem
Śmietanę z cukrem pudrem ubijamy, dodajemy pokruszoną czekoladę oraz żelatynę przygotowaną we wrzątku i przestudzoną. Mieszamy.
Śmietanę układamy na bananach w formie kopca.
Odcięte ciasto kruszymy i przyklepujemy do śmietany, wstawiamy do lodówki na minimum 1 godzinę.Smacznego :).