Ciasto biszkoptowe z kremem bananowym

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- jajka - 7 szt.
- mąka pszenna - 6 łyżka
- cukier - 7 łyżka
- kakao - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- banany - 4 szt.
- żelatyna - 2 łyżeczka
- śmietana kremowa - 1 szklanka
- wiśnie kandyzowane - 1 szklanka
- cukier puder - 4 łyżka
- aromat migdałowy - 1/4 łyżeczka
- czekolada deserowa - 10 dag
- kakao z cukrem - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Z tych składników można upiec jeden biszkopt i przekroić go na dwa placki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier. Następnie ciągle ubijając dodawać po 1 żółtku. Pod koniec dodać mąkę wymieszaną z kakao i proszkiem do pieczenia. Z ciasta upiec 2 biszkopty.

KROK 2: Banany obrać ze skórki, pokroić na kawałki i zmiksować. Żelatynę wymieszać w małej ilości zimnej wody, gdy napęcznieje, podgrzewać do rozpuszczenia, wlać do masy bananowej i wymieszać.

KROK 3: Śmietanę z cukrem pudrem ubić, połączyć z bananami, dodać wiśnie kandyzowane, aromat i delikatnie wymieszać.

KROK 4: Krem wyłożyć na zimny biszkopt, przykryć drugim. Polać rozpuszczoną czekoladą i posypać słodkim kakao.