Sernik bananowy

FAMILY

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- ser biały - 1/2 kg
- banany obrane - 20 dag
- jajka - 4 szt.
- miód gryczany - 135 g
- sok z cytryny - kilka kropel
- herbatniki ciemne - 10 szt.
- polewa: - 80 g
- czekolada - 80 g
- mleko - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banany obrane, zmielić razem z serem przynajmniej dwa razy.
Żółtka utrzeć z płynnym miodem i nadal ucierając dodawać małymi porcjami ser z bananem.
Z białek ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć z masą serową.
Na koniec dodać sok z cytryny (z 1/3 cytryny).
Formę wysmarować tłuszczem, posypać mąką bananową lub inną.
Na spód wyłożyć ciemne herbatniki. Przełożyć równo masę serową.
Piec ok. 50 minut w tem. 180C, zmniejszając do 160 C.
Czekoladę z mlekiem rozpuścić w kąpieli wodnej.
Sernik wyjąć z piekarnika dopiero gdy prawie całkowicie ostygnie i polać polewą.