

Бананы в сугробе

Ингредиенты

- Мargarин - 120 г
- Бананы - 2 шт
- Сахар - 200 г
- Яйцо - 3 шт
- Кефир - 100 г или сметаны
- Мука - 200 г
- Какао-порошок - 3 ст.л
- Сода - 0.5 ч.л
- Разрыхлитель - ч.л

Для крема:

- Сливки - 500 мл
- Сахарная пудра - 7 ст.л
- Бананы - 1 шт

Для верха и отделки:

- Бананы - 3 шт
- Сливочное масло - 2 ст.л
- Сахар - 3 ст.л.
- Сок - 150-170 мл любой
- Сливки - 80 мл
- Сахарная пудра - 1 с.л



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Смешиваем муку, какао, соду и разрыхлитель. Бананы мнем вилкой или миксером (кому как удобно) добавляем к ним кефир (или сметану). Маргарин взбиваем с сахаром (200 гр.), затем добавляем желтки. К этой массе добавляем банановую смесь и хорошенько перемешав всыпаем туда муку с какао. Отдельно взбиваем в пышную пену белки и смешиваем их аккуратно с тестом.

2

Выкладываем тесто в разъемную форму, и ставим в разогретую до 190 градусов духовку минут на 50-60. Готовый корж остужаем и разрезаем вдоль на 3 коржа.

3

Делаем крем: взбиваем сливки с сахарной пудрой до пышной массы (если крем будет жидковат, то можно добавить в него закрепитель для сливок), мелко режем банан и добавляем его в крем. Обильно смазываем коржи готовым кремом. Оставляем на верхнем корже место для карамелизованных бананов.

4

Бананы нарезаем кружочками и обжариваем их на сливочном масле, сверху посыпаем сахаром и переворачиваем, затем вливаем в сковороду сок и даем ему немного выпариться. Бананы убираем со сковороды, а оставшийся сок выпариваем до состояния карамели. Остывшие бананы выкладываем на торт и поливаем карамелью.

5

Поставить торт в холод на 3 часа, для того чтобы он пропитался.

Приятного вам аппетита :)