

# Bananowiec

**Czas wykonania:** 1 h 30 min (+ 6 h oczekiwania)

**Ilość porcji:** 16 dużych kawałków

## Składniki:

### Biskopt:

- 4 jajka
- ½ szklanki mąki pszennej (tortowej)
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki kakao
- 100 g cukru (½ szklanki)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

### Bitą śmietaną:

- 660 g śmietany 30 %
- 1- 2 usztywniacze do śmietany
- 4 łyżki cukru pudru



### Dodatkowo:

- 4 duże, proste, dojrzałe banany (około 1 kg)
- 3 galaretki
- sok z cytryny
- 50 g czekolady gorzkiej lub deserowej
- dżem morelowy lub brzoskwiniowy

## Przygotowanie:

Galaretkę rozpuścić w 1,2 l gorącej wody i wystudzić (musi mieć postać kisielu).

Biskopt:

Oddzielić białka od żółtek. Ubić białka ze szczyptą soli. Dodać cukier, następnie po jednym żółtku. Wsiać mąkę wymieszaną z kakao i proszkiem do pieczenia ciągle mieszając na wolnych obrotach.

Ciasto przelać na formę (20 cm x 30 cm) posmarowaną łyżką oleju i wyścieloną papierem do pieczenia. Piec przez około 15 - 20 minut w 180 stopniach (do suchego patyczka). Wystudzić.

Gdy biszkopt będzie już zimny, a galaretka lekko stęższe należy przygotować banany. Banany obrać, pokroić wzdłuż na pół i sobicie skropić cytryną (należy zrobić to bardzo dokładnie z każdej strony, aby banany nie ściemniały).

Biszkopt posmarować dżemem, następnie ułożyć banany i wylać galaretkę. Tak przygotowane ciasto odstawić do lodówki na 2 – 3 h, aby galaretka stężała.

Bitą śmietana:

Zimną śmietaną kremówkę ubijać mikserem przez około 3 minuty na dużych obrotach. Następnie dodać po łyżce wymieszanego cukru pudru z usztywniaczem i ubijać na puszystą śnieżną masę.

Śmietaną wyłożyć na galaretkę, wyrównać i posypać startą czekoladą. Ciasto przechowywać w lodówce i szybko zjeść:)