

[www.detkityumen.ru](http://www.detkityumen.ru)

## Очень простой банановый пирог



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

100 гр сливочного масла (маргарина)

3 яйца

300 гр муки

1 ст. сахара

1 ст. сметаны (не кислая! 20-25% жирности)

3 банана

Приготовление:

Пирог **ОЧЕНЬ** вкусный, особенно верхний суфлейный слой 😊

1) Делаем песочное тесто.

Отделите белки от желтков. Возьмите 3 желтка, полстакана сахара и растопленное масло (я брала маргарин, на вкус не повлияло). Хорошо все смешайте и добавьте муку. Тесто должно получиться довольно плотным. Уберите его в холодильник на время подготовки бананов.

2) Начинка.

Нарежьте бананы кружочками, слегка присыпьте их ванильным сахаром.

3) Сборка пирога.

Разровняйте тесто по диаметру формы для выпечки (у меня форма 24 см в диаметре, разъёмная). Не забудьте предварительно смазать форму маслом, чтобы корж не прилип. Сверху на тесто выложите нарезанные кружочками бананы, смажьте их сметаной. Можно сверху добавить сахар, ваниль, кокосовую стружку или сахарную пудру на ваш вкус.

4) Выпечка.

Отправьте основу пирога на 20 минут в духовку, заранее разогретую до 180–200 градусов.

5) Воздушный крем (заливка).

Пока пирог выпекается, из оставшихся 3 белков и половины стакана сахара сделайте крем. Нужно тщательно и долго взбивать белки (около 10 минут).

Через 20 минут достаньте пирог и залейте сверху взбитым белком. Поместите пирог обратно в духовку еще на 3 минуты.

Пирог готов! Его можно есть как теплым, так и охлажденным, а также можно разнообразить по своему желанию — добавить орехи, сухофрукты, шоколадную стружку или кусочки мармелада.

Приятного аппетита!

08.06.2016

[Evg0072](#)

Адрес на сайте «Детки!» [www.detkityumen.ru/recipe/419/](http://www.detkityumen.ru/recipe/419/)