

detkityumen.ru

Торт "Банановый рай"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Для бисквита: Яйцо - 4 шт.

Сахар - 200гр.

Мука 160-170гр.

Сода -1 ч.л.

Уксус(можно заменить разрыхлителем)

Для пропитки: Сметана- 200г

Сахар -0,2 ст.

Сгущёнка-3-4 ч.л

Фрукты: Бананы-2-3 шт.

Киви -3-4 шт.

Для шоколадной глазури:

Какао -2ст.л

Сахар - 4 ст.л.

Молоко - 3 ст.л

Масло сливочное - 50 гр.

Время выпекания 40-45 мин. при температуре 180 градусов.

Приготовление:

Разбить в чашку 4 яйца, постепенно добавить к ним стакан сахара и взбивать миксером до образования пены. Где-то 10 минут.

Гасим соду уксусом чайную ложку и добавляем к яйцам.

Берём стакан муки и постепенно добавляем ее в бисквит и перемешиваем.

Если вы будете дел

ать бисквит не из 4-х, а из 5-ти яиц или 6-ти. Тогда на каждое яйцо добавляем 3 ст. ложки муки. Сахар добавляем, исходя из того какой крем будете делать. Если масляный сладкий крем, то хватит и стакана сахара.

Бисквит выливаем в форму для выпечки, смазанную маслом и ставим в тёплую духовку, которую только включили и она не успела ещё сильно нагреться до нужных 180 градусов. Чтобы бисквит успел подняться. Если поставить бисквит сразу в горячую духовку, то верхушка схватится корочкой и тесто не поднимется. Пока корж печётся, готовим крем для коржей. Взбиваем 200 гр. сметаны с пол стаканом сахара, можно добавить 3-4 ч.л. сгущенки. Готовый бисквит когда он остынет, разрезаем пополам и получится 2 коржа. Обмазываем кремом, нарезаем бананы кружочками и раскладываем их в середине между коржами. Верх обмазываем шоколадной глазурью.

Смешиваем 2 ст.л. какао, 4 л. сахара, 3 л. молока, 50 гр. масла варим на медленном огне до загустения, 10 минут постоянно помешивая. Можно посыпать верх глазури грецким орехом. В нашем рецепте верх смазан кремом сметана+сгущёнка. Украшаем сверху свежими кольцами киви. Всё зависит от вашей фантазии и предпочтений. Вариаций много.

Готовый торт убираем в холодное место на 30-40 минут. Чтобы лучше пропитался бисквит.

ПРИЯТНОГО ВАМ АППЕТИТА!

21.12.2017

[Органика](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/601/