Tort bananowy

Składniki

- 4 jajka
- 4 łyżki mąki pszennej
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 8 łyżek cukru
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 banany
- 300 g serka homogenizowanego waniliowego
- 3 łyżki żelatyny
- 2 łyżki śmietany 18%
- 100 g miękkiego masła
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka skórki cytrynowej
- wiórki kokosowe (do dekoracji)

Sposób przygotowania

Białka oddzielić od żółtek, ubić je na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodać cukier, dalej ubijając. Dodawać stopniowo żółtka, nadal miksując. Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia i delikatnie wmieszać do masy jajecznej. Dno tortownicy o średnicy 21 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wylać ciasto. Piec w temperaturze 180 stopni przez około 40 minut, do tzw. suchego patyczka. Wystudzić i przekroić na 3 części. Żelatynę namoczyć w 4 łyżkach gorącej wody. Odstawić. Masło utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę. Serki homogenizowane wymieszać ze śmietaną, dodać cukier waniliowy, skórkę z cytryny. Wgnieść jednego banana. Dokładnie zmiksować. Rozpuszczoną żelatyną połączyć z utartym masłem i dodać do masy serkowej. Dokładnie połączyć. 1/4 kremu odłożyć do dekoracji. Na pierwszy biszkopt wyłożyć połową masy bananowej, przykryć drugim i posmarować pozostałym kremem. Przykryć ostatnim blatem ciasta, który posmarować odłożonym wcześniej kremem. Udekorować plastrami bananów i wiórkami kokosowymi. Schłodzić 2-3 godziny w lodówce. Wyciągnąć około 30 minut przed podaniem. Smacznego :)