



Ciasto 6Bit (z bananami i czekoladą)

Autor: Paulina Wardęcka

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Wykonanie:

Dużą blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia (można i dno, i boki). Na spód wyłożyć warstwę herbatników, jeden obok drugiego. Przygotować krem budyniowy. W rondelku z nieprzywierającym dnem zagotować mleko z cukrami waniliowymi. Dodać 1 szklankę śmietanki 30%, wymieszać i podgrzać do lekkiego zagotowania. Odstawić na bok. Żółtka utrzeć z 3/4 szklanki cukru na puszystą masę. Dodać proszek budyniowy i mąkę pszenną. Zmiksować do połączenia się składników. Nie przerywając miksovania, powoli wlewać gorące mleko ze śmietanką. Następnie przelać masę Z powrotem do garnuszka i energicznie mieszając zagotować do otrzymania gęstego kremu o budyniowej konsystencji. Gorący krem przelać na warstwę herbatników. Wyrównać i przykryć kolejną warstwą herbatników. Przygotować masę kajmakową o smaku karmelowym. Kajmak umieścić w garnuszku, dodać dużą szczyptę soli i zagotować energicznie mieszając. Przelać na herbatniki, wyrównać i przykryć ostatnią warstwą ciastek. Banany zanurzyć w wodzie z sokiem z cytryny. Osuszyć i pokroić w cienkie plasterki. Masę kajmakową o smaku czekoladowym przygotować analogicznie do poprzedniej. Wylać na herbatniki, wyrównać, ułożyć plasterki bananów, jeden obok drugiego. Schłodzić przez min. 2 godz. Następnie wyłożyć ubitą, osłodzoną śmietankę, wyrównać. Migdały umieścić na suchej patelni i na małym ogniu podgrzewać, aż się lekko zarumienią. Dodać 2 łyżeczki cukru, wstrząsnąć patelnią, chwilę podprażyć do skarmelizowania się cukru. Odstawić na bok do wystudzenia. Posypać ciasto migdałami i schłodzić, najlepiej przez całą noc.

Wskazówki

Podawać schłodzone. Pomijając banany i czekoladę - otrzymamy popularne Ciasto 3Bit.

Składniki na dużą blaszkę

- 500-600 g herbatników,
- 4 żółtka (białka można zamrozić i wykorzystać do bez),
- 3/4 szklanki cukru,
- 2 i 1/2 szklanki mleka,
- 1 szklanka śmietanki ŁACIATA 30%,
- 2 cukru waniliowe,
- 1 budyń śmietankowy w proszku,
- 4 łyżki mąki pszennej,
- 1 puszka masy kajmakowej o smaku karmelowym (krówka),
- 1/2 puszki masy kajmakowej o smaku czekoladowym,
- 3 duże banany,
- 500 ml śmietanki ŁACIATA 36%,
- 3-4 łyżki cukru,
- szczypta soli,
- sok z 1/2 cytryny + 1 szklanka wody,
- płatki migdałowe + 2-3 łyżeczki cukru