



Sernik z musem bananowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Dla miłośników bananów ten przepis jest obowiązkowy. Jeśli lubisz słodkie wypieki, koniecznie wypróbuj ten rewelacyjny sernik.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **12**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 190 stopni C.

Krok 2

Składniki na spód zagniatamy i wykładamy nim dno formy (wcześniej wyłożonej pergaminem). Pieczemy 15 minut.

Krok 3

Banany obieramy i blendujemy. Wszystkie składniki na masę serową miksujemy. Dodajemy mus z bananów i miksujemy ponownie. Wylewamy na upieczony kruchy spód. Na wierzchu układamy plastry banana.

Krok 4

Pieczemy 60 minut w temperaturze 150 stopni C. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

Spód:

100 g mąki pełnoziarnistej

2 łyżki cukru pudru

2 łyżki masła

1 jajko (żółtko)

1 łyżka wody

Masa serowo-bananowa

500 g twarogu

½ szklanki cukru

2 łyżeczki cukru waniliowego

3 jajka

1 łyżka soku z cytryny

3 banany

Wierzch:

3 banany

cukier puder