Ciasto kopiec kreta z bananami i Nutellą

Autor: mileneczka5

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę. Następnie dodajemy żółtka, mąkę, roztopione masło, cukier waniliowy, proszek do pieczenia i kakao i miksujemy do uzyskania gładkiej masy. Tortownicę o średnicy 26 cm natłuszczamy lub wykładamy papierem do pieczenia. Do tortownicy przekładamy ciasto, wyrównujemy wierzch łyżką. Pieczemy w 180 stopniach przez ok. 30 minut.

Krok 2
Upieczone ciasto wyciągamy z tortownicy odstawiamy do ostudzenia. Po przestudzeniu za pomocą łyżki wydrążamy jego środek, pozostawiając boki. Wydrążone ciasto kruszymy, bo będziemy nim obsypywać wierzch ciasta. Na wydrążonym cieście układamy obrane, pokrojone w polówki banany. Na bananach rozsmarowujemy krem Nutella.

Krok 3
Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie, studzimy. Śmietanę ubijamy z fixami i cukrem pudrem i wlewamy do niej żelatynę. Miksujemy jeszcze przez chwilę do całkowitego połączenia. Do tej masy dodajemy starta czekoladę i delikatnie mieszamy.

Krok 4
Masę z czekoladą wykładamy na banany z Nutellą, formujemy kopiec. Powstały kopiec dokładnie obsypujemy pozostałym z wydrążenia, pokruszonym kakaowym ciastem.

Krok 5
Ciasto wkładamy do lodówki na co najmniej 2 godziny. Smacznego!

Ciasto:

- 125 g mąki pszennej,
- 3/4 szklanki cukru,
- 1 łyżeczka cukru waniliowego,
- 100 g miękkiego masła Łaciate,
- 2 większe jajka,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 3 łyżki kakao

Masa śmietanowa:

- 500 ml śmietany kremówki 30% Łaciata,
- 3 łyżki cukru pudru,
- 3 śmietan-fixy,
- 1 łyżka żelatyny,
- 7 łyżek wody

Dodatkowo:

- 3 banany,
- czekolada starta na tarce o grubych oczkach dodana do masy śmietankowej,
- 2-3 łyżki Nutelli do posmarowania bananów na cieście