



Pecivo z bananami

Chef Janja Kristan

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Biskvit:

V posodo damo moko, margarino, 3 žlice sladkorja, 2 rumenjaka, kisló smetano in pol vrečke pecilnega praška. Vse sestavine zamesimo. Testo pustimo počivati 30 minut.

Pripravimo velik pekač in ga obložimo s peki papirjem. Po 30 minutah počivanja damo testo na pekač in ga z roko razvlečemo po celem pekaču. Roke si malo pomokamo, da se nam testo ne prime na roke.

Pečemo ga 10 minut na ogreti pečici na 200°C. Pečenega vzamemo iz pečice in ga ohladimo.

Krema:

Stepemo smetano, sladkor v prahu in pa limonin sok. Približno 1/3 stepene smetane odbašemo za okrasitev. Banane zmečkamo in jo dodamo smetani. Želatino namočimo v hladni vodi. Ko se zmečka jo segrejemo, da se raztopi nato jo dodamo k kremi. Vse skupaj premešajte s kuhalnico.

Hladno testo narežemo na 3 enake dele. Na prvo plast namažemo kremo. Pokrijemo z drugo plastjo testa in ga prav tako premažemo. Pokrijemo še s trejo plastjo testa. S kremo ki je nam ostala pa namažemo okoli peciva. Na koncu pecivo okrasimo še s 1/3 smetane, ki smo jo odbasali. Pecivo nato postavimo v hladilnik za 30 minut, nato ga postrežemo.

Dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 banane
- 250 g moko
- 130 g margarine
- pol lončka kisló smetane
- 2 rumenjaka
- 5 dcl alpske smetane
- 1/2 pecilnega praška
- 3 žlice sladkorja
- 4 žlice sladkorja v prahu
- 2 žlici limoninega soka
- 10 g želatine
- 5 žlic hladne vode