

BANOffee - sernik bananowo-toffi



Składniki

- 50 g roztopiony tłuszcz (masło/margaryna)
- 500 g twaróg półtłusty
- 250 g serek mascarpone
- 1 puszka (400 g) masa krówkowa
- 0.66 szklanki cukier
- 4 szt. jajo
- 1 łyżka kartoflanka
- 2 szt. Śmietana z torebki typu śnieżka
- 1.5 szklanki mleko UHT
- 5 kostek czekolada
- 120 g ciastka petitki (albo podobnych)
- 3 szt. banany (pokrojone na plastry i skropione sokiem cytrynowym, żeby nie ciemniały)

Sposób przygotowania

Ciastka petitki kruszymy i mieszamy z roztopionym i lekko wystudzonym tłuszczem, aż otrzymamy coś w rodzaju mokrego piasku (kto był na plaży, ten wie). ;-)

Formę do pieczenia (średnica między 20 a 27 cm) wysmarować tłuszczem i wyłożyć spód papierem do pieczenia. Wykładamy na formę masę ciasteczkową i dociskamy, aż powstanie w miarę jednolity blat ciasta. Chłodzimy w lodówce, a w tym czasie robimy masę serową. A robi się ją tak... Jajka miksujemy i dodajemy do nich cukru, nadal miksując. Dorzucamy po łyżce twarogu i serka homogenizowanego, nie przerywając ucierania mikserem, aż powstanie gładka masa. Żadnych grudek! Dodajemy mąkę ziemniaczaną (przesianą) i mieszamy łyżką. Masę dzielimy na 2 części - 1/3 i 2/3.

Włączamy też piekarnik - niech nagrzej się do 170 stopni Celsjusza. Do mniejszej porcji dodajemy 200 g masy krówkowej i miksujemy, aż wyjdzie jednolita paćka. ;-)

Na schłodzony spód wylewamy masę krówkowo-serową i po wyrównaniu podpiekamy w piekarniku - po włożeniu do środka formy, możemy zmniejszyć temperaturę do 150 stopni Celsjusza. Czas pieczenia to ok. 30 minut.

Wyjmujemy formę i delikatnie umieszczamy na podpieczonym cieście białą masę sernikową (te odłożone wcześniej 2/3, gdyby się ktoś nie zorientował). Wyrównujemy i pieczemy przez godzinę w temperaturze 150 stopni Celsjusza. Studzimy gruntownie (nawet całą noc), a następnie przekładamy na paterę, talerz lub inne cudo, by dokonać ostatecznej dekoracji. A dekoracja polega na wyłożeniu na sernik masy krówkowej (tej, która została w puszcze), a następnie - na udekorowaniu jej bananami. Teraz wersja wierzchnia. Śnieżki wsypujemy do garnka z mlekiem i ubijamy na sztywno. Masę śmietankową wykładamy na ciasto. Na wierzchu powinna wylądować starta czekolada. Przechowujemy ciasto w chłodnym miejscu, o ile po upieczeniu jest jeszcze co przechowywać, bo... ciasto znika. W zastraszającym tempie. ;-)

) Smacznego, bananomaniacy! :)