CZEKOLADOWE CIASTO Z BANANAMI

Czekoladowe ciasto z bananami – od tego ciasta wszystko się zaczęło! Kiedy poprosiłam przyjaciółkę o smaczny i prosty przepis na czekoladowe ciasto, nie spodziewałam się, że parę miesięcy później, taka amatorka pieczenia jak ja, założy blog kulinarny! Ponad dwa lata temu mąż podarował mi piekarnik, dzięki któremu mogłam wrócić do słodkiej pasji, która z niezależnych ode mnie przyczyn musiała zostać odłożona na kilka lat do szafy. Gdy zabierałam się za pieczenie tego ciasta nie potrafiłam zrobić kruszonki! O biszkopcie nawet nie marzyłam. Teraz krem maślany na bezie szwajcarskiej potrafię zrobić z zamkniętymi oczami ;).
Dziś, w drugą rocznicę założenia bloga 'Słodki Pomysł' życzę sobie i Wam, drodzy czytelnicy wielu słodkich sukcesów kulinarnych i drogi usłanej pięknie wyrośniętymi biszkoptami. Aby Wasze wypieki nie tylko cieszyły oko, ale i smakowały! Zapraszam na przepyszne czekoladowe ciasto z bananami!

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki:

- 150 g miękkiego masła
- 150 g cukru trzcinowego
- 3 jajka
- 170 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody
- szczypta soli
- 25 g kakao
- 80 g gorzkiej czekolady, roztopionej
- 2 bardzo dojrzałe banany (ok 200 g bez skórki)

Wykonanie:

1. W osobnej misce przesiewamy mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i kakao.
2. Rozgniatamy banany. Topimy czekoladę w kąpieli wodnej. Przygotowujemy kruszonkę.
3. W drugiej misie, za pomocą miksera ucieramy masło z cukrem, aż otrzymamy jasną masę (ok 8 min). Następnie dodajemy jajka, jedno po drugim i dokładnie miksujemy całość. Odkładamy mikser.
4. Do utartego masła dodajemy suche składniki. Za pomocą szpatułki delikatnie mieszamy ciasto, tylko do momentu połączenia się składników.
5. Na końcu dodajemy banany i roztopioną czekoladę. Krótko mieszamy, do momentu otrzymania jednolitej masy.

6. Ciasto wlewamy do **keksówki o wymiarach 23×13**. Posypujemy kruszonką.
7. Pieczemy **ok 45 – 55 minut w 190ºC (bez termoobiegu) lub dłużej,** do suchego patyczka. Wyciągamy czekoladowe ciasto z bananami i studzimy.

Kruszonka:

- 40 g roztopionego masła
- 1 łyżka cukru
- ok 2-3 łyżek mąki pszennej lub więcej

W małym rondelku topimy masło. Ściągamy z ognia i dodajemy cukier. Krótko mieszamy. Dodajemy łyżka po łyżce mąkę, aż uzyskamy kruszące się ciasto. Nie przesadzajmy z mąką, ponieważ za duża ilość powoduje, że kruszonka będzie się rozsypywać po upieczeniu.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej, typ 450.
3. Bananów nie rozgniatamy blenderem, ponieważ może wyjść przez to zakalec. Najlepiej użyć widelca.
4. Dzięki bardzo dojrzałym bananom ciasto uzyskuje fajny aromat. Dlatego warto je kupić kilka dni wcześniej i pozwolić im dojrzeć.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 190°C z termoobiegiem, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Piekąc z termoobiegiem zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Ciasto i kruszonka z dodatkiem miodu i mąki pełnoziarnistej!

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.