TORT BANANOWY Z MASŁEM ORZECHOWYM

Tort bananowy z orzechami to przepyszne połączenie ciasta bananowego z kremem z masłem orzechowym. Jak dla mnie obłędny w smaku! Jednak nie każdemu taki tort może smakować ;). Mąż po jednym kawałku grzecznie podziękował. Starszy syn ze łzami w oczach poprosił, abym już takiego tortu nie robiła… chodziło mu o to, że dałam konfiturę do kremu! A ja, mimo iż fanką masła orzechowego nigdy nie byłam żałowałam, że nie zrobiłam większego! Tak, tort jest ciężki. Po jednym kawałku miałam dosyć na cały dzień. Ale po godzinie leciałam do lodówki po kolejną porcję!
Tak uzależniającego tortu jeszcze nigdy nie jadłam :). Bałam się trochę tego połączenia ciasta bananowego z masłem orzechowym, ale kwaśna konfitura robi swoje! Tort idealny na jesienną i zimową porę, koniecznie do kawy bez cukru! Jestem ciekawa Waszych wrażeń po degustacji :).

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

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.
1 dzień: Pieczemy bananowe ciasto.
2 dzień: Robimy krem, składamy i tynkujemy tort.
3 dzień: Dekorujemy tort.
4 zień: Podajemy tort gościom. Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremem). Tort jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

Tort z filmu i na zdjęciu z czarnym tłem ma śr 20 cm. Tort bananowy na pozostałych zdjęciach ma 18 cm. Za drugim razem (przy torcie 18 cm) źle podzieliłam krem i dlatego wyszedł mi taki wysoki. Z tego powodu też zabrakło mi trochę kremu do tynkowania. Gdyby Wam również się to zdarzyło polecam wymieszać masło orzechowe z kajmakiem. Taką masą otynkować tort i zakryć wszystko pokruszonymi orzeszkami :).

Skorzystaj z przelicznika foremek
ILOŚĆ PORCJI – Jak obliczyć ilość porcji
Jak kroić tort? – ZOBACZ!

Bananowe ciasto (śr 18 cm):

- 160 g bananów bez skórki, rozbełtanych
- 1,5 łyżki soku z cytryny
- 120 ml maślanki
- 1,5 dużego jajka*

- 120 ml oleju rzepakowego
- 115 g cukru trzcinowego
- 310 g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3/4 łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli

1. W misce, za pomocą widelca rozgniatamy banany. Dodajemy sok z cytryny i mieszamy. Dodajemy cukier, maślankę, olej i jajka (**1 całe jajko rozbełtać i dodać połowę masy**). Za pomocą rózgi kuchennej dokładnie mieszamy.
2. Do otrzymanej masy dodajemy przesiane suche składniki i delikatnie mieszamy całość, tylko do połączenia się składników.
3. Gotowe ciasto przekładamy do **formy o śr 18 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno).
4. **Pieczemy ok 40-50 min w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej**, do suchego patyczka. Wyciągamy i studzimy.
5. Ostudzone ciasto kroimy na 3 części. Ciasto wyrasta z górką, którą ścinamy.

Krem z masłem orzechowym – krem z masłem orzechowym:

- 400 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 200 g masła orzechowego, niesolonego, **schłodzonego**
- 120 g kajmaku w puszce, do smaku, **schłodzonego**

W misce umieszczamy mascarpone, masło orzechowe i kajmak. Za pomocą miksera mieszamy krótko, do momentu połączenia się składników.

Dodatkowo:

- konfitura porzeczkowa lub malinowa
- ok 120-50 g orzeszków ziemnych niesolonych, do dekoracji
- chipsy bananowe lub świeże banany pokrojone w kostkę (świeże nakładamy tuż przed podaniem)
- 2 łyżki masy kajmakowej z puszki

Wykonanie:

1. Krem z masłem orzechowym dzielimy na trzy części.
2. Pierwszy blat ciasta umieszczamy na tortownicy. Nakładamy cienką warstwę konfitury, a następnie krem z masłem orzechowym. Wygładzamy krem szpatułką i nakładamy drugi blat ciasta. Wykładamy konfiturę, krem i przykrywamy ostatnim blatem ciasta.
3. Tort bananowy ‚tynkujemy’ kremem z masłem orzechowym. Szpatułką delikatnie wygładzamy boki i wierzch tortu. Następnie boki tortu dekorujemy pokruszonymi orzechami. Na wierzchu układamy chipsy bananowe i orzeszki ziemne.
4. Dwie łyżki kajmaku podgrzewamy na parze wodnej, aż zrobi się płynny. Przekładamy kajmak do woreczka i odcinamy róg. Dekorujemy tort bananowy, polewając kajmakiem orzeszki ziemne.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz mascarpone, masła orzechowego i kajmaku.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Gdyby boki bananowego ciasta podczas pieczenia za mocno się wysuszą można nasączyć je słabą herbatą.
4. Bananów nie rozdrabniamy blenderem. Powoduje to zakalec.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego

Źródło inspiracji **Tutaj**.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.