

Kocke sa bananama i čokoladom



Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 1 veća banana
- 150 ml jogurta (3.2% m.m.)
- 80 g oštrog brašna
- 2 pune kaš. gorkog kakaoa
- 1 čajna kašičica praška za pecivo
- 4 kom bjelanaca + malo soli
- 120 g šećera

Fil:

- 4 kom žumanca
- 2 kom (80 g) pudinga slatko vrhnje ili vanilija
- 40 g gustina
- 120 g šećera
- 8 dl punomasnog mlijeka
- 1 srednja banana + malo limunovog soka
- 2 dl slatkog vrhnja
- 5 g mljevenog želatina (po potrebi, ja sam koristila)

Glazura (ganache):

- 2 dl slatkog vrhnja (mliječno)
- 100 g mliječne čokolade
- 70 g kvalitetne crne čokolade

Izrada:

Fil:

Od mlijeka odvojiti 1 dl, ostalo staviti na vatru da se zagrije. U posudi pomiješati izdvojeno mlijeko sa pudingom, gustinom,

žumancima i šećerom tako da nema grudvica. Kad se mlijeko zagrijalo zakuhati gustu kremu, dobro promiješati da nema grudvica.

Skinuti sa vatre, površinu kreme prekriti prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje.

Biskvit:

Dok se fil hladi, pravimo biskvit: Izgnječiti bananu i dodati joj jogurt sobne temperature, promiješati. Prosijati brašno kakao i prašak za pecivo, te pomiješati sa bananom i jogurtom da se dobije jednolična smjesa.

Bjelanca mutiti sa malo soli i postepeno dodavati šećer, umutiti u čvrst sjajan snijeg. Lagano, ručno pomiješati (samo prevrtati) sa prvom smjesom, izliti u pleh (dim. 40x20 cm ili neki slične površine) koji smo premazali sa maslacem i posuli sa malo brašna. Peći na 170 st. oko 15 - 20 min. zavisno od rerne. Dobićete fin mekan i sočan biskvit, koji ostavimo da se ohladi. Biskvit nema potrebe natapati sa mlijekom ili nekom tečnošću pošto je i više nego sočan.

Nastavak fila:

Bananu (koja nije prezrela!) isjeckati i preliteri sa malo limunovog soka da ne tamni. U ohlađen fil dodati ovako isjeckanu bananu i dobro izmiksati. Posebno umutiti 2 dl slatkog vrhnja i pomiješati sa filom. Ako smatrate da je krema dovoljno čvrsta onda vam ne treba želatin, kod mene to nije bio slučaj pa sam dodala i želatin: 5 g želatina u prahu preliteri sa 4 kašike hladne vode i ostaviti 5 min da nabubri, a zatim otopiti na laganoj vatri. U otopljen želatin prvo dodati 2 kašike kreme i promiješati a zatim dobro umiksati u ostatak kreme i to je to.

Biskvit premazati kremom i poravnati.

Ganache: Čokoladu izlomiti na komadiće i preliteri slatkim vrhnjem, staviti na umjerenu vatru da se vrhnje zagrije i čokolada otopi, miješati sve vrijeme. Smjesu preliteri preko fila i sve ostaviti na hlađenje u frižider nekoliko sati (3-4 h).

Prijatno!