

(odc.14) ciasto bananowe

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.14)

trudność: **łatwe**

Składniki

170g masła
170g ciemnego cukru trzcinowego (muscovado)
1 dojrzały banan
4 wiejskie jajka
6 czubatych łyżek gęstej kwaśnej śmietany
1 łyżka [ekstraktu waniliowego](#) 🛒
2 czubate łyżki maku
duża szczypta soli
340g mąki uniwersalnej
2 czubate łyżeczki proszku do pieczenia
6 łyżek cukru



Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do 160 stopni C. Masło i cukier muscovado utrzeć mikserem, aż masa stanie się gładka, jasna i puszysta. Zdjąć ciasto ze ścianek miski łopatką i dodać kawałki banana. Zmiksować i powtórnie zsunąć ciasto ze ścianek. Oddzielić żółtka od białek, białka pozostawić w drugiej misce do ubicia, a żółtka dodać do maślanej mieszaniny wraz ze śmietaną, ekstraktem waniliowym i makiem. Zmieszać składniki mikserem. Przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą i zamieszać łopatką, aż składniki się połączą. Ubić białka z cukrem na dość sztywną pianę. Delikatnie połączyć trochę ciasta z pianą. Dodać resztę ciasta i wymieszać łopatką. Wysmarować masłem ścianki tortownicy o średnicy 25 cm, dno wyłożyć papierem do pieczenia. Piec 45 minut. Wbić w środek ciasta patyczek do robienia szaszłyków – jeśli po wyjęciu jest suchy, ciasto jest gotowe.

Lukier

1 cytryna
cukier-puder

Na drobnej tarce zetrzeć do miski skórkę z umytej cytryny. Wycisnąć sok i mieszając dodać tyle cukru-pudru, żeby masa nabrała konsystencji kleju do tapet. Rozprowadzić lukier na cieście i pozostawić do zastygnięcia.

© Jamie Oliver