

Маковый торт с банановым суфле в шоколаде

Добавил(а) Sergjey

03.01.10 13:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:37



Продукты для рецепта:

- **Для бисквита:** Сметана –4 ст.л.
- Сахар - 150 гр., Яйцо - 4 шт.
- Мак - 2 ст.л., Мука - 300 гр.
- **Для суфле:** Желатин - 1 пачка

Маковый торт с банановым суфле в шоколаде

Добавил(а) Sergjey

03.01.10 13:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:37

- Сметана - 400 г. + Сахар - 200 гр.
- Бананы - 2-3 шт., Шоколад - 100 гр.
- Время приготовления торта 1 час.



ГОТОВИМ БИСКВИТ.

Взбиваем сахар и яйца.



Маковый бисквит.

Маковый торт с банановым суфле в шоколаде

Добавил(а) Sergjey

03.01.10 13:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:37

Добавляем 4 ст.л. сметаны, мак. Взбиваем.



Добавляем муку.

Добавляем муку и всё хорошо перемешиваем.

Тесто должно быть не очень густым и не очень жидким.



Маковый бисквит.

Маковый торт с банановым суфле в шоколаде

Добавил(а) Sergjey

03.01.10 13:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:37

Добавляем гашёную соду. Хорошо взбиваем.



Выпекаем бисквит.

В форму выливаем тесто и

выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 мин.



Готовим суфле.

Маковый торт с банановым суфле в шоколаде

Добавил(а) Sergjey

03.01.10 13:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:37

Бананы измельчаем в блендере или при помощи миксера,

чтобы получилась банановое пюре.



Желатин.

Желатин заливаем холодной водой и оставляем на 15-20 минут.

Затем нагреваем на слабом огне, постоянно помешиваем, чтобы крупинки растворились.

Маковый торт с банановым суфле в шоколаде

Добавил(а) Sergjey

03.01.10 13:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:37



Взбиваем сметану

Сметану взбиваем с сахаром.

Часть крема оставляем для пропитки бисквита.



Банановое суфле.

Остальной крем вливаем в банановое пюре. Взбиваем.

Маковый торт с банановым суфле в шоколаде

Добавил(а) Sergjey

03.01.10 13:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:37



Банановое суфле.

В банановый крем вливаем слегка тёплый желатин и сразу взбиваем.



Банановое суфле.

Суфле выливаем в форму и ставим в холодильник на 20 минут.

Чтобы суфле было легко достать из формы,

Маковый торт с банановым суфле в шоколаде

Добавил(а) Sergjey

03.01.10 13:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:37

выстилаем форму фольгой и смазываем фольгу растительным маслом.



Бисквит.

Маковый бисквит выкладываем на блюдо.

Пропитываем сметанным кремом.

Сверху выкладываем нарезанные бананы.

Маковый торт с банановым суфле в шоколаде

Добавил(а) Sergjey

03.01.10 13:31 - Последнее обновление 03.02.10 07:37



Маковый торт с банановым суфле в шоколаде.

На бисквит выкладываем суфле.

Украшаем кусочками бананов, поливаем растопленным шоколадом.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}