

קינוח שכבות בסבוסה, בננות ושוקולד



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- ביצה
- 1/3 3/1 כוס שמן זית
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- גרם פודינג שוקולד 88 גר'
- כפית קינמון טחון
- כפית אבקת אפיייה
- מיכל שמנת מתוקה או שמנת צמחית לגרסת הפרווה
- גרם פודינג שוקולד 88 גר'
- כף חמאה או מרגרינה לגרסת הפרווה
- בננה פרוסות
- כף ברנדי / קוניאק
- כפות דבש
- קורט קינמון טחון
- מיליליטר שמנת מתוקה או שמנת צמחית לגרסת הפרווה
- גרם שוקולד מריר קצוץ

הכנה

1. מחממים תנור ל-160 מעלות ומשמנים תבנית אינגליש קייק.
2. מכינים את עוגת הסולת: טורפים ביצים, שמן וסוכר בקערה. מוסיפים סולת, אינסטנט פודינג, קינמון ואבקת אפיייה ומערבבים היטב עד קבלת תערובת אחידה.
3. יוצקים את התערובת לתבנית בשכבה בעובי כ-2.5 ס"מ.
4. אופים בתנור 25 דקות או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא מעט לח. מצננים.
5. מכינים רוטב שוקולד: מביאים שמנת לרתיחה, יוצקים על השוקולד ומערבבים עד קבלת תערובת אחידה. מצננים.
6. מכינים בננות מקורמלות: ממיסים חמאה במחבת, מוסיפים בננות וברנדי ומקפצים חצי דקה על להבה גבוהה לאידוי האלכוהול. מוסיפים דבש, מתבלים בקינמון ומערבבים.
7. מוציאים את הבננות מהמחבת בכף מחוררת ושומרים בצד עד לצינון. מוסיפים למחבת 3 כפות מים ומבשלים דקה-שתיים. שומרים להמשך.
8. מכינים קרם שוקולד: מקציפים שמנת עם אינסטנט פודינג עד קבלת מרקם של יוגורט סמיך ומעבירים לשקית זילוף.
9. מרכיבים את הקינוח ומגישים: קורצים בעזרת כוס פרוסות מעוגת הסולת, מניחים בתחתית כוסות הגשה ומרטיבים בנוזלי הבישול של הבננות. שמים 4-5 פרוסות בננה בכל כוס, מפזרים 2 כפיות פתי בר מפוררים, מזלפים שכבה של קרם שוקולד בעובי 1 ס"מ ומסיימים עם שכבת רוטב שוקולד בעובי 1 ס"מ.
10. מעבירים למקרר להתייצבות של 120 דקות לפחות. מגישים ביום ההכנה.

60 דקות

8 servings 8