Банановый перевертыш (31 марта 2014)



Ждала подруг в гости, были наполеоновские планы приготовить торт, но, как всегда, закрутилась, завертелась и на торт меня уже не хватило. Так что решила буду угощать банановым пирогом, давно хотела его опробовать. А в рамках ФМ

"Закладки" стараюсь готовить по отложенным в папку рецептам.
Этот рецепт взяла у Оксаны **zykerka_zuki** здесь. Оксаночка, большое спасибо за рецепт, очень вкусный пирог, в меру сладкий, насыщенный и очень вкусный.

Ингредиенты (на форму d=20 см):
60 г коричневого сахара (мусковадо)
2 ст.л. сливочного масла
3 спелых банана
лимонный сок

тесто:
210 г муки
1 ч.л. разрыхлителя
0.5 ч.л. соды
0.5 ч.л. соли
1 ч.л. молотой корицы
150 г сахара
30 г растопленного сливочного масла
1 яйцо
1 большой белок (я положила целое яйцо)
250 г бананового пюре
120 г сметаны
0.5 ч.л. ванильного экстракта
80 г нарезанного темного шоколада (70%)

Приготовление:

Сахар смешать со сливочным маслом и немного подогреть, чтобы сахар растопился. Я взяла разъемную форму, проложила дно бумагой для выпечки. При выпекании часть карамели вытекла. Так что, если есть возможность - пеките в форме, которая не имеет разъемных боков.
Карамель вылить на дно формы. Бананы нарезать ломтикаи 1 см, выложить на карамель, сбрызнуть лимонным соком.
Смешать сухие ингредиенты.

Яйца взбить с сахаром в плотную светлую массу. Добавить экстракт, перемешать. Добавить сметану и растопленное сливочное масло, все хорошо перемешать. Добавить банановое пюре и сухие ингредиенты. Перемешать быстро до объединения. Всыпать шоколад, перемешать. Выложить тесто поверх бананов. Выпекать в разогретой до 180С духовке 40-50 минут.
Остудить. Провести ножом по краям пирога, перевернуть пирог на тарелку.
Приятного чаепития!



Комментарии (37)

t_brenon 31 марта 2014 10:10

Ленка, красивый какой!!))

eastflower 31 марта 2014 10:41

Людочка, спасибо! Он очень банановый получается, нам понравился.

aranart 31 марта 2014 10:13

Пирог шикарен!

eastflower 31 марта 2014 10:41

Дарик, спасибо! Очень вкусный и ароматный. Я теперь по банановой выпечке просто тащусь.

zykerka_zuki 31 марта 2014 10:16

Леночка! ты его таки сделала-очень красивый у тебя получился!!!! надеюсь вам понравился!!!

eastflower 31 марта 2014 10:43

Оксаночка, я его сделала. Очень понравился, ароматный, с карамелькой. Эх, если бы еще не утекла, было бы побольше. Кстати, темный сахар придал пикантность и уменьшил сладость. Он, действительно, как ты и писала, не слишком сладкий. Спасибо за отлиный рецепт: быстро, вкусно и очень красиво. Я ни капельки не пожалела, что торт не делала.

zykerka_zuki 31 марта 2014 11:21

я очень очень рада что тебе понравился. я вот только бананами закупилась думала повторить но что то вижу они исчезают не по плану)))

eastflower 31 марта 2014 12:25

А у меня наоборот, дети перестали бананы есть, видно, уже хочется что-то свежего, нового. Вот и кладу их в выпечку, в выпечке их быстро съедают.

zykerka_zuki 31 марта 2014 16:08

да я не любитель тоже особо банана как фрукта,съем раз в пару месяцев а так все для выпечки,вот максим в последнее время себе на работу как перекус берёт,лучше чем всякую гадость с автоматов)

lenkazhestyanka 31 марта 2014 10:42

Класс какой, обязательно попробую) Буду печь в силиконовой, наверное.

eastflower 31 марта 2014 10:45

Леночка, спасибо! Очень рекомендую. Да, в силиконовой легче будет выниваться. Мы можешь дно пергаментом простелить, когда будешь вынимать, легко бумага отскочит, а потом ее снять уже секундное дело.

cookonline 31 марта 2014 11:31

Красивый и аппетитный!!!

eastflower 31 марта 2014 12:24

Ирочка, спасибо! Очень рекомендую, если любишь банановую выпечку.

sunpolina 31 марта 2014 11:51

мммм, какой разрез и корочка!! чудо :)))

eastflower 31 марта 2014 12:26

Полиночка, спасибо! Очень рекомендую, быстро, вкусно и ароматно. Кстати, с карамелькой мне очень понравились.

riviera76 31 марта 2014 12:13

Леночка очень красиво и с утра выглядит соблазнительно!!! С бананами я еще не пробовала выпечку. Вижу частенько в рецептах, но вечно сомневаюсь.

eastflower 31 марта 2014 12:29

Спасибо большое! С бананами выпечка на любителя, но попробовать стоит, чтобы определиться. Я ее распробовала в прошлом году, теперь активно пеку - так легко бананы переспелые в ход пускать, чтобы не пропадали. Да, и детки ее поедают хорошо. Я как-то сделала неудачно и до прошлого года не прикасалась к банановой выпечке, а теперь это моя палочка -выручалочка, очень быстро, ароматно и вкусно.

riviera76 31 марта 2014 20:59

Да все надо когда-то пробовать…Я привязываюсь к любимым рецептам. Меня потом на новое трудно переманить…

imungu 31 марта 2014 13:10

Какой красивый, аккуратный.

eastflower 31 марта 2014 20:49

Ирочка, спасибо!

innagenne 31 марта 2014 13:42

Леночка, очень красивый!! И разрез какой!!

eastflower 31 марта 2014 20:49

Инночка, спасибо! Очень рекомендую, нам он очень понравился.

vsetajnoejavnoe 31 марта 2014 18:37

мне так нравится, когда у тебя после профессиональных сложнючих тортов появляются такие вот домашние уютные пироги!

eastflower 1 апреля 2014 15:37

Викуль, спасибо! Я теперь ценю такие быстрые пироги.

arigos 31 марта 2014 23:50

Такой пышненький вкуснючий пирог!

eastflower 1 апреля 2014 15:38

Спасибо большое! Он, действительно, получился вкусным.

tania_bondarets 1 апреля 2014 01:04

какой у него верх красивый!

eastflower 1 апреля 2014 15:38

Танечка, спасибо! Бананы, карамель и шоколад - вкусное сочетание и всегда выйгрышное.

tania_bondarets 1 апреля 2014 20:54

тут не поспоришь)

monka_i_eda 1 апреля 2014 10:12

шоколад и банан это всегда успех, но такой вариант - это что-то новенькое!)

eastflower 1 апреля 2014 15:38

Сонечка, спасибо! Буду рада, если решишь сделать.

sago_cuisine 1 апреля 2014 19:14

Лена, очень аппетитный! Вот мусковадо нет у нас, ищу-ищу…

eastflower 1 апреля 2014 20:36

Светочка, у нас тоже не продается особо в магазинах, я в Москве во вкусном магазине заказывала. Он у них появился.

sago_cuisine 1 апреля 2014 20:37

Ой, спасибо, Лена! Мне как раз заказ делать пора!:)

eastflower 1 апреля 2014 20:38

О! Тогда там закажи. Они продают его по 500г. Рада помочь :-))

Татьяна Гурьянова 25 марта 2015 10:37

Лена!пирог влажный?

eastflower 25 марта 2015 12:38

Он средний по влажности, не мокрый.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

