Шоколадно-банановый пирог (1 июня 2014)

Увидела этот пирог на сайте и так она понравился по текстуре. Решила испечь, но перепутала соотношение шоколадной пасты. У меня ее не было, решила положить растопленный шоколад и бухнула его вместо 0.5 ст.л. целых 85 г. Вот так иногда бывает, засядет какая-то цифра в голове и все. Ну, что отправила я пирог, а сама думаю, ну, бисквит ведь без муки пекут на шоколаде, а здесь мука есть. Будь, что будет.
Пекся он у меня чуть дольше на 10 минут положеного часа.
Из-за большого количества шоколада пирог получился влажноватым, но мне понравился насыщенный шоколадно-банановый вкус.
Привожу рецепт оригинала.



Ингредиенты:

20 г какао порошка

60 мл горячей воды

100 г бананового пюре (у меня было 3 переспелых средних банана)

35 г растительного масла

0.5 ст.л. шоколадной пасты (я перепутала и положила 85 г растопленного шоколада)

85 г муки

1 ч.л. корицы

0.5 ч.л. соды

75 г сахара

5 белков

75 г сахар

5 желтков

Приготовление:
Бананы размять в пюре.
Какао развести в горячей воде, добавить к бананам, перемешать. Добавить шоколадную пасту, корицу, растительное масло.
Взбить белки с сахаром.
Взбить желтки с сахаром, добавить в банановую массу. Всыпать муку с содой, перемешать. В конце вмешать взбитые белки.
Вылить в форму. Выпекать при 170С 60 -70 минут, определить готовность деревянной шпажкой, она должна выходить сухой. Так как я положила много шоколада, то пришлось подольше печь, чтобы палочка выходила сухой.

Комментарии (34)

> **halynatykhoruk** 1 июня 2014 03:13
> ага,значит тыЛен,тоже ошибаешься? ая думала это я такая раззява невнимательная.на вид хорош,на вкус думаю тоже-шоколад лишним не бывает!

> **eastflower** 1 июня 2014 07:42
> Галя, я часто ошиабаюсь. В этот раз тоже, иногда бывает, как засядет какая-нибудь цифра и все :((. Поэтому пока готовлю по рецептам, чтобы руку набить и понять что к чему.

> **halynatykhoruk** 1 июня 2014 12:07
> и я,но меня подводит нехватка терпения чтоб внимательно прочитать рецепт.хорошо уже не первый год пеку и по ходу могу исправить этот промах,но все таки надо себя приучить к усидчивости.

> **lifetastesgreat** 1 июня 2014 06:47
> банан с шоколадом - отличное сочетание ! и я как раз люблю влажную текстуру!

eastflower 1 июня 2014 07:43

Анечка, мы понравилось, что этот пирог такой воздушнй получился, не кекс или хлеб, а именно такой воздушный шоколадный пирог. Как-то быстро в этом виде ушел.

irsenas 1 июня 2014 08:40

шоколадный пирог всегда должен быть вкусным) там же шоколад)

eastflower 1 июня 2014 16:27

Ирочка, как ты права - шоколадное такое вкусное.

rimmoula 1 июня 2014 09:38

спасибо! попробую. у нас хорошо пошел кекс с бананами и брусникой)))

merily9 1 июня 2014 09:58

Что-то мне кажется 0,5 ст.л. шоколадной пасты в этом пироге и не почувствовались бы, это же не соль, в таких дозировках ее брать, так что 85 гр. шоколада - самое то.

manyasha_p 1 июня 2014 10:25

Вкусный пирог! Любимое сочетание банана и шоколада.

aranart 1 июня 2014 11:31

Замечательная текстура получилась в итоге)

riviera76 1 июня 2014 12:16

Елена, какой шоколадно-шоколадный!!! У меня тоже порой бывают переборы….

eastflower 1 июня 2014 17:13

Да, в этот раз шоколад не испортил :-)))

vsetajnoejavnoe 1 июня 2014 17:07

загляденье!

eastflower 1 июня 2014 17:13

Спасибо большое!

tania_bondarets 1 июня 2014 18:44

Получился даже интереснее)

eastflower 1 июня 2014 18:56

Спасибо!

zuzu38 1 июня 2014 19:30

Леночка, а что такая шоколадная паста?

eastflower 1 июня 2014 19:57

Я так думаю, это по типу нутеллы.

wowcook 1 июня 2014 21:47

Мне бы такое понравилось))Представляю, как ты волновалась! Когда осознанно нарушаешь рецептуру, всё заранее представляешь, а вот когда косяки выходят, теряешь уверенность! По крайней мере, со мной именно так происходит)))

eastflower 1 июня 2014 23:04

Оленька, ты права. Волновалась, но потом стала сея спокаивать, что пекла же я бисквит без муки с шоколадом, так что здесь уж все должно получится, хоть и не так. На самом деле, получилось хорошо. Для тех, кто любит влажноватые пироги - это самое то. Мне он понравился по стуктуре - нежный такой, очень отличается от кекса.

sovenok_ksu 1 июня 2014 22:45

Думаю, ты в лучшую сторону перепутала количество шоколада :)))! Всего половина ложки столовой… как-то маловато будет :))). 85 гр. - это уже по нашему :)!

eastflower 1 июня 2014 23:05

Ксюшенька, спасибо! Это получился такой вариант для шоко-бананоголиков. В принципе, так как по текстуре он получился довольно нежным, его можно исопльзовать как корж для торта.

sovenok_ksu 2 июня 2014 12:25

Слушай, а хорошая идея :)!!!

liligorina 1 июня 2014 23:56

"Кашу маслом не испортишь!")) Так и тут - шоколад лишним не бывает)))Очень аппетитный кусочек))

eastflower 2 июня 2014 00:05

Это ты точно подметила:-))

frune4ka 2 июня 2014 00:53

Ленчик, главное, что было вкусно!

eastflower 2 июня 2014 07:31

Это точно :-)))

sunpolina 2 июня 2014 18:43

Чудесный пирожок вышел по структуре!! Может, и хорошо, что ошиблась :))

eastflower 2 июня 2014 19:12

Полиночка, спасибо! Я не пожалела, написала, чтобы знали, что по рецепту там мало идет.

zykerka_zuki 4 июня 2014 09:16

сразу видно что очень нежный получается!!!

eastflower 4 июня 2014 09:24

Оксаночка, его можно использовать как корж для торта. Хотя сам по себе он тоже хорош.

dancedance92 5 июня 2014 14:03

Мне кажется большее кол-во шоколада только лучше сделало!)))

eastflower 5 июня 2014 19:29

Видно, шоколада много не бывает :-))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

