



JERNEJ KITCHEN

BANANINA KREMNA PITA

Bananina kremna pita je enostavno najboljša bananina sladica. Obožujejo jo otroci in odrasli, priprava pa je hecno preprosta.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	30	MINUT
POČITEK:	5	UR
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	6	UR 40 MINUT

PIŠKOTNO TESTO

- 150 g mlete Plazme
- 2 žlici sladkorja
- 150 g stopljenega masla

KREMA

- 2 jajci
- 2 rumenjaka
- 150 g sladkorja
- 50 g koruznega škroba (gustina)
- 600 ml mleka
- 2 žlički vanilijeve paste
- 60 g masla
- 1 banana

DEKORACIJA

- 300 g stepene smetane
- ½ banane
- 1 žlica arašidov
- 1 čajna žlička mlete Plazme

TOOLS AND EQUIPEMENT

- manjša skleda
- tortni model ali za pite 22 cm

Oglas

PRIPRAVA PIŠKOTNE PODLOGE

V manjši skledi premešamo mlete kekse Plazma in sladkor. V mešanico vmešamo stopljeno maslo. V tortni model ali v model za pite premera 22 cm damo piškotno podlago in jo enakomerno razporedimo. S kozarcem dobro pritisnemo ob dno in robove. Prestavimo v predhodno segreto pečico. Pečemo 10 - 12 minut pri 180 °C.

VANILJEVA KREMA

V skledo damo jajci, rumenjaka, sladkor in koruzni škrob. Z metlico dobro premešamo. V kozico damo mleko in vanilijevo pasto ter pristavimo na zmeren ogenj. Počakamo, da mleko zavre, nato vrelo mleko počasi med rednim mešanjem z metlico vlijemo v jajčno mešanico. Mešanico vlijemo nazaj v kozico. Postavimo nazaj na ogenj in počakamo, da mešanica zavre, nato pri šibkem ognju kuhamo 4 minute. Kremo vlijemo v skledo in jo na dotik pokrijemo z živilsko folijo. Postavimo v hladilnik za 15 minut.

KREMA

V vanilijevo kremo z metlico vmešamo hladno maslo narezano na kocke. Štiri žlice kreme razporedimo po ohlajeni pečeni podlogi. Po kremi razporedimo rezine ene banane. Čez banano razporedimo še preostalo kremo. Pito pokrijemo na dotik z živilsko folijo in postavimo v hladilnik za vsaj 4 ure ali čez noč.

POSTREŽEMO

Pito vzamemo iz hladilnika in čez kremo enakomerno razporedimo stepeno sladko smetano. Po smetani razporedimo rezine banane, arašide in posujemo z mletimi keksi Plazma. Razrežemo na kose in postrežemo.

skleda
kozica
živilska folija
lopatka