



JERNEJ KITCHEN

KOLAČ S KARAMELIZIRANIMI BANANAMI

Božanska sladica, za katero sploh ne potrebujete pečice. Pa še manj kot 40 minut se peče, njami!

ZA	1	KOLAČ - PONEV - 24 CM
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE	40	MINUT

TESTO ZA KOLAČ

125 g masla, narezanega na kocke in zmečkanega

100 g sladkorja

1 čajna žlička soli

1/4 čajne žličke mletih klinčkov

1/4 čajne žličke pimenta

1/4 čajne žličke mletega muškatalega oreščka

1/2 čajne žličke mletega cimeta

1 čajna žlička nesladkanega kakava v prahu

1 velika zrela banana

2 jajci, proste reje

125 g pirine moke

7 g pecilnega praška

1 čajna žlička kvalitetnega ruma

KARAMELIZIRANE BANANE

50 g sladkorja

3 banane, zrele

10 g temne čokolade (70% kakavovih delcev)

TESTO ZA BANANIN KOLAČ

V večji skledi penasto stepemo zmečkanost maslo, sladkor in ščepec soli. Dodamo mlete klinčke, piment, muškati orešček, cimet in žličko nesladkanega kakava ter eno zrelo banano. Dobro premešamo z električnim mešalnikom.

TESTO ZA BANANIN KOLAČ

Dodamo jajca, eno po eno, medtem pa neprenehoma mešamo. Nadaljujemo z mešanjem nadaljni 2 minuti. Dodamo pirino moko, pecilni prašek ter rum. Vse dobro premešamo s kuhinjsko lopatico.

KARAMELIZIRANE BANANE IN PEČENJE

Olupimo in razpolovimo banane. Na močan ogenj pristavimo ponev. Ko je ta zelo vroča, dodamo sladkor in pustimo, da ta karamelizira (približno 5 minut). Dodamo 20ml vode, čokolado in maslo ter premešamo. Dodamo banane, s prerezano stranjo navzdol. Testo enakomerno razporedimo čez prerezane banane, pokrijemo s pokrovko ter pečemo 35 - 40 minut na nizkem ognju.

POSTREŽEMO

Bananin kolač takoj prestavimo iz posode na krožnik, tako da ga obrnemo na "narobe stran". Postrežemo ga lahko takoj, še toplega ali pa malo kasneje, ko se nekoliko ohladi. Po želji posujemo s sladkorjem v prahu.

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja sleda

električni mešalnik

kuhinjska lopatica

ponev - 24 cm