Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Банановый пирог

14 июля 2014 10:44 · https://open-cook.ru/recipes/bananovyj-pirog



Это универсальный пирог, будет прекрасен и летом, и зимой. Хорош как с теплым молоком, так и с лимонадом. Очень нежный и вкусный, с насыщенным банановым вкусом. :)

Готовится легко и быстро.

На 1 противень (примерно 20 порций):

- 2 спелых банана
- цедра и сок 1 небольшого лимона
- 250 гр сливочного масла комнатной температуры

- 2 ст.л. рома
- 150 гр сахара
- 4 яйца
- 330 гр муки
- 2 ч.л. разрыхлителя
- масло для смазывания противня или пергаментная бумага
- 100 гр шоколада, лучше темного

Смешать муку с разрыхлителем и лимонной цедрой.



Бананы раздавить вилкой, добавить лимонный сок и ром, перемешать.



Взбить масло и сахар. Это лучше делать миксером, но венчик тоже подойдет.



Ввести по одному яйца, после каждого хорошенько взбивая.



Добавить муку и взбить, чтобы получилась однородная масса.



Аккуратно ввести банановую массу и тщательно перемешать.



Противень смазать маслом или застелить пергаментом. Выложить тесто и разровнять.



Отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, минут на 30 до золотистого цвета.



Пирог немного остудить и снять с противня. Растопить шоколад и полить им пирог, сделав сетку. Уверена, что у вас получится аккуратнее и красивее :)



Нарезать пирог на ромбы и посыпать сахарной пудрой.



Приятного аппетита!



Рецепт я взяла из своей любимой немецкой книги “Фруктовая выпечка и десерты”.

Комментарии: 12



Дарья # 14:19 16.07.2015

Анна, подскажите какую роль в рецепте играет ром? можно обойтись без него или заменить на водку?

> 
>
> **Анна Нечаева** # 14:26 16.07.2015
>
> Дарья, ром здесь играет роль ароматизатора, можно заменить на коньяк или вообще не добавлять. но лучше хотя бы с коньячком
>
> > 
> >
> > **Дарья** # 14:30 16.07.2015
> >
> > Спасибо, коньяк есть!)))



Дилором # 01:41 11.12.2015

Просто и вкусненько. Хочу попробовать заменить бананы на яблоки.



Ольга # 10:16 27.12.2015

А если бананы немного зеленые... ?

> 
>
> **Анна Нечаева** # 10:45 27.12.2015
>
> Берите спелые бананы или дайте зеленым дозреть.



Ольга luz # 11:55 27.12.2015

У меня пожалуй два вопроса.

Или три.
1. Как сделать цедру?
2. Взбивать масло с яйцом на какой скорости? или это не имеет значения???
3. Средний лимон это какой? я не знаю является ди мой лимон подходящим или это тоже не важно?)

> **Анна Нечаева** # 12:01 27.12.2015
>
> 1. 2 способа.
> а) срезать с лимона желтую кожуру (без белой части) и мелко-мелко нарезать ее
> б) натереть лимон на мелкой терке (только желтую часть)
> 2. на средней скорости. Хотя как вы поймете, я ж не знаю количества скоростей на вашем миксере.
> 3. Средний лимон это средний лимон. Ну вот даже не знаю, как определить. Обычно с этим ни у кого проблем нет, как-то сразу все определяют, маленький лимон, большой или средний. И я не знаю, является ли ваш лимон средним, так как не видела его. Как раз на рынок еду, определю по весу средний лимон и допишу.

Ольга # 18:35 27.12.2015

Спасибо Анна!!! Но я уже приготовила. И вот что я скажу. Делала я ровно половину всех ингредиентов. , так как масла у меня было ровно половина

Нереально нежный получился пирог. Взяла я пол лимона, но думаю он был большой или чуть больше среднего

Про цедру загуглила.

Взбивала все на 1 или 2 скоростей. Всего их 5 на моем \"устройстве\".

Но банан у меня был упруго жёлтый и зеленоватый к концам. Не знаю как должно получится, но у меня получилось вкусно))

Фаина # 00:11 17.09.2016

Здравствуйте...подскажите пожалуйста...написано взбить масло и сахар.....потом яйца и мука...это всё взбивать миксером или веником?

> **Анна Нечаева** # 06:49 17.09.2016
>
> Добрый день!
> Спасибо, что обратили на это внимание. Я взбиваю миксером, но можно и венчиком, просто с ним будет дольше.

Фаина # 00:12 17.09.2016

Простите" венчиком!"