

עוגת בננות עם שוקולד לבן



רכיבים

- ביצה מופרדות
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- גביע שמנת חמוצה
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם חמאה
- שקיות סוכר וניל
- גרם שוקולד לבן
- בננה קלופות וחתוכות לעיגולים
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון
- כף סוכר לבן

הכנה

1. מחממים תנור לחום בינוני (160 מעלות) ומשמנים את התבניות.
2. שמים את החלבונים בקערת המערבל, מוסיפים את הסוכר ומקציפים עד שמתקבל קצף יציב. שמים בקערה נפרדת את החלמונים, מוסיפים את השמנת והחמאה וטורפים במטרפה ידנית.
3. שמים בקערה אחרת את הקמח וסוכר הווניל ומערבבים. מנמיכים את מהירות המערבל ומוסיפים לקצף, לסירוגין, מתערובת הקמח ומבליטת החלמונים והשמנת, תוך הקצפה במהירות נמוכה עד לקבלת עיסה אחידה.
4. יוצקים חצי מהעיסה לתבנית, מפזרים מעליה את פתיתי השוקולד ויוצקים עליהם את שארית העיסה. מסדרים על פני העיסה את פרוסות הבננה וזורים עליהן את הקינמון והסוכר.
5. אופים בחלקו התחתון של התנור כ-50 דקות עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש. מצננים ומגישים.

70 דקות

4 servings 4