

## Prăjitură cu banane și glazură de ciocolată



Usor

### Ingrediente:

#### Pentru aluat:

4 ouă

120g Zahăr pudră Dr. Oetker

120g făină fină

1/2 Praf de copt Dr. Oetker

#### Pentru decorat:

2 plicuri Glazură cu gust de ciocolată Dr. Oetker

#### Cremă pentru umplutură:

2 plicuri Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker

600 ml lapte

200g unt

5 linguri zahăr pudră

4 banane

100g gem (marmeladă) de caise

#### Mod de preparare:

##### Aluat:

Albușurile se separă de gălbenușuri și se bat bine; treptat se adaugă zahărul și se bat în continuare până se întăresc. Apoi se adaugă pe rand gălbenușurile și făina amestecată în prealabil cu praful de copt. Din aluatul obținut se coc 2 foi pe tava de aragaz, acoperită în prealabil cu hârtie de copt. Fiecare foaie se coace timp de 10 minute (cuptorul la treapta 2-3, poziția din mijloc).

##### Umplutură:

Praful de pudding se amestecă cu 2 linguri de zahăr, se fierbe cu laptele până devine o cremă omogenă și se lasă să se răcească. Untul se bate spumă cu 3 linguri de zahăr. Treptat se adaugă crema de pudding și se amestecă  
foarte  
bine.



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Telefon: 0248-507001; E-mail: [office@oetker.ro](mailto:office@oetker.ro)



După ce s-au copt, cele 2 foi se lasă la răcit. Se unge o foaie cu marmeladă și se acoperă cu bananele tăiate felii. Crema preparată anterior se pune peste banane și se uniformizează cu atenție. Deasupra se așează cea de-a doua foaie. La final se toarnă glazura. Se bagă la frigider și se taie în cubulețe înainte de servire.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)