

## Prăjitură cu banane și ananas



Usor

### Ingrediente:

#### Pentru blat:

- 3 gălbenușuri
- 3 linguri apă caldă
- 130 g zahăr
- 1 plic Zahăr vanilat Bourbon Dr. Oetker
- 3 albușuri
- 20 g zahăr
- 100 g făină
- 1 plic Original Pudding cu gust de ciocolată Dr. Oetker

#### Pentru cremă:

- ½ l lapte
- 50 g zahăr
- 1 plic Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker
- 100 g marmeladă de ananas
- 250 g unt moale

#### Pentru umplutură:

- 5 rondele de ananas
- 2 banane

#### Pentru glazură:

- 60 g unt de cocos topit
- 1 lingură cacao cernută
- 80 g zahăr pudră

#### Pentru decor:

- câteva bucăți de migdale prăjite

#### Mod de preparare:

- Se amestecă gălbenușurile cu apa caldă, zahărul și zahărul vanilinat până se obține o compoziție cremoasă.
- Se bat albușurile spumă cu zahărul și se încorporează cu grijă în



compoziția rezultată mai sus.

Se adaugă făina cernută și praful de budincă Original Pudding cu gust de ciocolată.

Compoziția rezultată se pune într-o tavă (30 x 35 cm), unsă și tapetată cu hârtie pentru copt și se introduce la cuptor pe treapta din mijloc a cuptorului preîncălzit.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 200°C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: treapta 4 (preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 12 minute

După coacere, blatul se răstoarnă pe o hârtie presată cu zahăr. Se umezește hârtia cu apă rece și se îndepărtează cu grijă. Pentru cremă se prepară budinca Original Pudding cu gust de vanilie conform instrucțiunilor de pe plic și se lasă să se răcească amestecând din când în când. Se adaugă marmelada de ananas în budinca răcită. Se freacă untul și se încorporează în compoziția obținută. Blatul se taie pe orizontală în trei părți. Se ia prima felie de blat și se pune jumătate din cremă, iar pe deasupra se adaugă o parte din bucățile de ananas și banana, presând ușor. Se ia a doua felie de blat se așează deasupra, se pune restul de cremă, bucățile de ananas și banana și se presează ușor. Apoi se așează a treia felie de blat și se presează ușor. Pentru glazură se amestecă untul de cocos cu cacaoa până se omogenizează. Cu această cremă se unge suprafața prăjiturii. Migdalele prăjite se taie pe jumătate și se presară peste glazură. Prăjitura se păstrează la rece până la servire.

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

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)