

Dom cu lichior de ouă și banane

Absolut minunat

despre 16 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 60 Min.



- 1 Forma de copt se unge și se acoperă cu hârtie de copt. Cuptorul se preîncălzește.
- 2 Ouăle se bat spumă într-un vas, folosind mixerul electric la viteza cea mai mare, cca. 1 minut. Zahărul amestecat cu zahărul vanilinat se presară încet, amestecând continuu, iar ouăle se mai bat încă 2 minute. Făina se amestecă cu praful de copt, Gustin-ul și întreaga cantitate de cacao se încorporează la viteză mică. Compoziția de blat se toarnă în forma de copt și se nivelează. Se introduce în treimea inferioară a cuptorului și se coace.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: despre 30 Minute

- 3 Marginea laterală a formei de copt se desprinde și se înlătură, iar blatul se răstoarnă pe un grătar de bucătărie acoperit în prealabil cu hârtie de copt. Se desprinde fundul formei de copt și se lasă blatul la răcit. Hârtia de copt se desprinde cu grijă de blat. Se taie blatul transversal o dată, astfel încât partea de jos să fie mai groasă. Aceasta din urmă se așază pe un platou de tort.

Ingrediente:

Pentru aluat:

4 ouă

80 g zahăr

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

2 lingurițe rase Praful de copt Dr.

Oetker

100 g făină

40 g Amidon alimentar Gustin Dr.

Oetker

25 g Cacao Dr. Oetker

Pentru umplutură:

800 g banane

5 linguri suc de lămâie

Pentru cremă:

1 plic Original Pudding cu gust
frișcă Dr. Oetker

40 g zahăr

300 ml suc de portocale

200 ml lichior de ouă

Pentru stratul cu brânză:

6 foi Gelatină albă Dr. Oetker

200 g frișcă

500 g brânză dulce degresată

80 g zahăr

Pentru decorare:

50 g ciocolată neagră

200 g frișcă

4 linguri lichior de ouă

- 4 Umplutura de fructe: Bananele se curăță, trei dintre ele se taie în două de-a lungul și se stropesc cu 3 lingurițe de zeamă de lămâie. Restul se taie cubulețe mici și se stropesc cu 2 lingurițe de zeamă de lămâie. Jumătățile de banane se așază pe centrul blatului, lăsând o margine liberă de cca. 2 cm pe toată circumferința.
- 5 Crema: Pudding-ul se prepară conform instrucțiunilor de pe plic, cu 300 ml suc de portocale și 200 ml lichior de ouă. Budinca fierbinte se toarnă peste jumătățile de banane și se lasă să se întărească.
- 6 Stratul de brânză: Gelatina se înmoaie conform indicațiilor de pe plic. Frișca se bate spumă tare, iar brânza se freacă cu zahărul. Gelatina se dizolvă conform indicațiilor de pe plic și se amestecă inițial cu 4 linguri de brânză, apoi cu restul acesteia. În continuare, se încorporează frișca în masa de brânză și bananele cubulețe cu zeama de lămâie. Imediat ce brânza a început să se gelifice, se distribuie peste budinca de pe tort sub forma unei cupole. Domul, astfel preparat, se păstrează în frigider minim două ore.
- 7 Decorarea: Ciocolata se topește la bain-marie, la foc mic. Foia de tort de deasupra se taie în 16 bucăți: 8 dintre ele se glazurează cu ciocolată topită și se lasă la întărit. Frișca se bate spumă și se întinde peste dom, făcând o adâncitură în partea de sus, în mijlocul domului. Feliile de blat se așază alternativ peste dom (una cu ciocolată, una fără ciocolată, una cu ciocolată și tot așa). În adâncitura din mijloc se toarnă lichiorul de ouă. Domul se păstrează la rece până la servire.