




Chec cu kiwi si crema de banane



 60 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Oua - 4 bucati
Zahar - 250 de grame
Zahar vanilat - 2 plicuri
Faina - 270 de grame
Bicarbonat - 1 pliculet bicarbonat de sodiu
Lamaie - 1 bucata
SareKiwi - 150 g piure de kiwi
Banane - 3 bucati
Crema de branza fina - 1 cutie
Margarina - 100 g + 1 lingura pentru glazura

Mod de preparare

1. Freci margarina Rama Maestro spuma cu piureul de kiwi si cu 125 g de zahar. Bati albusul spuma tare, adaugi treptat zaharul, cate un galbenus, zaharul vanilinat si bicarbonatul de sodiu stins cu zeama de lamaie. Amesteci cele 2 compozitii, adaugi faina si amesteci bine mai departe.
2. Compozita rezultata o torni intr-o forma de chec unsa cu ulei si tapetata cu faina. Lasi la copt 40 de minute. Intre timp, prepari glazura dintr-o cutie de crema de branza, 1 lingura de margarina Rama Maestro si bananele zdrobite bine, plus 100 g de zahar vanilinat.
3. Dupa ce s-a racit putin checul, pui glazura pe el si lasi sa se raceasca complet, dupa care servesti.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>