




# 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>