

Healthy, Tasty, Convenient!

**Deli 4 You**  
MARKET



## Tarta karmelowo - bananowa



12 PORCJI



45 MINUT



ŁATWY

### Składniki:

#### **Krem karmelowo-bananowy i bita śmietana:**

- 150 g mąki pszennej
- Puszka karmelu lub jedno opakowanie kremu Nutthoney
- 6 dojrzałych bananów
- 300 ml śmietanki 36% (schłodzonej)
- 100 g gorzkiej czekolady

#### **Krucze ciasto:**

- 300 g mąki pszennej
- 200 g masła
- 100 g cukru
- 2 żółtka

### Sposób przygotowania:

1. Mieszymy wszystkie składniki ciasta i ugniatamy na gładką masę.
2. Z ciasta formujemy kulę, owijamy ją folią spożywczą, chłodzimy w lodówce przez 15 minut.
3. Formę na tartę o średnicy 26 cm smarujemy masłem. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na grubość około 5 mm i wykładamy nim formę. Nakłuwamy spód ciasta widelcem, aby nie wyrosło.
4. Piekarnik nagrzewamy do 200°C, wstawiamy ciasto i podpiekamy przez 15 minut.
5. Następnie formę wyjmujemy z piekarnika, obniżamy temperaturę do 180°C, wstawiamy z powrotem do piekarnika i podpiekamy dodatkowo 5 minut lub do zrumienienia spodu. Wyjmujemy, studzimy.

#### **Krem:**

1. Na ostudzone ciasto nakładamy krem karmelowy lub czekoladowy.
2. Śmietanę ubijamy.
3. Banany kroimy na plasterki, układamy na tarcie z kremem.
4. Całość przykrywamy ubitą śmietaną.
5. Dekorujemy zestruganymi nożem wiórkami czekolady i wstawiamy z powrotem do lodówki na mniej więcej 30 minut.



Enjoy!