

Asta Černė:

Grietininė bananų duona

su varškės
kremo įdaru



Ingredientai:

Bananų duonai:

- 100 g minkšto DVARO sviesto
- ¾ stiklinės (150 g) cukraus
- 2 didelių kiaušinių
- 3 vidutinio dydžio bananų (300 g, be odelės)
- ½ stiklinės (125 ml) DVARO grietinės
- 1 ½ stiklinės (210 g) kvietinių miltų
- 1 v. š. ispaninio šalavijo sėklų
- 1 a. š. kepimo miltelių
- ½ a. š. druskos
- 1 a. š. vanilinio cukraus
- ½ a. š. malto cinamono

Varškės kremui:

- 250 g DVARO varškės
- ¼ stiklinės (60 ml) DVARO grietinės
- 2 didelių kiaušinių
- ¼ stiklinės (50 g) cukraus
- 1 a. š. vanilinio cukraus
- 3 v. š. kukurūzų krakmolo

GAMYBA:

Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C temperatūros. Kepimo formą (25×11 cm dydžio) iškllokite kepimo popieriumi.

Paruoškite tešlą. Minkštą sviestą elektriniu plaktuvu išplakite su cukrumi iki purumo. Po vieną įmuškite kiaušinius, po kiekvieno išplakite. Sudėkite iki vientisos masės sutrintus bananus, grietinę, ir dar kartą išplakite iki vientisos masės.

Atskirame dubenyje sumaišykite miltus, ispaninio šalavijo sėklas (chia), kepimo miltelius, sodą, vanilinį cukrų ir maltą cinamoną. Miltų mišinį suberkite į plakinį ir lengvais judesiais išmaišykite, kol neliks sausų miltų. Turėtumėte gauti grietinės tirštumo tešlą.

Paruoškite varškės kremą. Visus varškės kremui skirtus ingredientus sudėkite į dubenį ir labai gerai pertrinkite rankiniu smulkintuvu iki visiškai vientisos masės, kol neliks nė menkiausių varškės gumuliukų – kremas turi būti visiškai lygus, kreminės tekstūros. Iškepkitė. Į paruoštą kepimo indą tolygiai paskleiskite maždaug pusę paruoštos tešlos, ant viršaus – supilkite paruoštą varškės kremą. Ant varškės kremo sudėkite likusią tešlą; ji bus tirštesnė už varškės kremą, tačiau pasistenkite ją paskirstyti kuo tolygiau, kad uždengtų visą įdarą.

Kepkite įkaitintoje orkaitėje apie 60 min. Ar duona jau iškepusi, patikrinkite mediniu smeigtuku; įkištas ir ištrauktas iš duonos centro, jis turi būti švarus. Jei kepdamas paviršius ima ruduoti per greitai, uždenkite gabalėliu folijos ir kepkite toliau. Iškepusių palikite 10-15 min. atvėsti kepimo inde, tuomet perkelkite ant grotelių ir visiškai atvėsinkite.

Raiykite riekelėmis ir patiekite. Galite patiekti su rutuliuku vanilinių ledų, galite apšlakstyti medumi ar klevų sirupu.