Бананов хляб с канела и крем



150—170 Минути

Подготовка

1. Загрейте фурната на 175°C предварително. Пригответе продълговата форма за кекс като я намажете с масло и посипете с брашно равномерно – изтръскайте излишъка от брашно, което не е полепнало по формата.
2. В купа разбъркайте брашното за хляба със сода бикарбонат, канелата и щипка сол. В отделна купа разбийте маслото със захарта докато получите крем (около 3 минути). След това добавете яйцата едно по едно, разбивайки постоянно с миксера.
3. Добавете бананите и киселото мляко в мократа смес и разбъркайте без да разбивате. Накрая изсипете и сухата смес постепенно, като използвате шпатула, за да разбъркате сместа.

> **СЪВЕТ:** Финалната смес не трябва да има бучки брашно, но трябва да внимавате да не разбъркате прекалено много – затова използвайте шпатула, а не миксер.

4. Разтопете маслото за канелената заливка. След това разбъркайте канелата и захарта в него.
5. Изсипете половината от сместа за хляба във формата. Изсипете канелената заливка отгоре и довършете с остатъка от сместа за банановия хляб. Минете през средата на хляба по дължина с дървено шишче или нож с вълнообразни движения, за да направите ефект на мрамор.
6. Опечете във фурната за 55-65 минути. След това оставете да изстине за час, както е във формата.

> **СЪВЕТ:** Хлябът е готов, когато клечка за зъби, излиза почти чиста, след като я забучите в него.

7. Разбийте съставките за крема с миксер. Намажете бананового хляб с крем, след като изстине напълно и се насладете.

Съставки за 12 Порции

= Kotányi Produkte

250 g	Брашно
1 ч.л.	Сода бикарбонат
120 g	Кафява захар
60 g	Масло, на стайна темп.
2 бр.	Яйца, на стайна темп.
345 g	Банани, намачкани
80 g	Кисело мляко 10%
½ ч.л.	Канела на прах

За канелената заливка

50 g	Масло
50 g	Кафява захар
½ с.л.	Канела на прах

За крема

20 g	Масло, на стайна темп.
60 g	Крема сирене
50 g	Пудра захар