



Съставки за 12 Порции

♦ = Kotányi Produkte

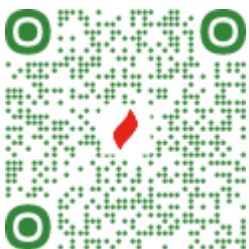
250 g	Брашно
1 ч.л.	Сода бикарбонат
120 g	Кафява захар
60 g	Масло, на стайна темп.
2 бр.	Яйца, на стайна темп.
345 g	Банани, намачкани
80 g	Кисело мляко 10%
½ ч.л.	♦ Канела на прах

За канелената заливка

50 g	Масло
50 g	Кафява захар
½ ч.л.	♦ Канела на прах

За крема

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



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 полегнало 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 въртеливи 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 банановия хляб с крем, след като изстине напълно и се насладете.