



Fahéjas banánkenyér mascarponés mázzal

🕒 150–170 Perc   

Elkészítés

Összetevők 14 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

100 g	Rétesliszt
150 g	Finomliszt
1 tk	Szódabikarbóna
1 tk	♦ Fahéj, őrölt
120 g	Barna cukor
60 g	Vaj
2 db	Tojás
345 g	Érett banán (4 közepes vagy 3 nagyobb)
80 g	Görög joghurt

A fahéjas mázhoz:

50 g	Vaj
50 g	Barna cukor
1.5 ek	♦ Fahéj, őrölt

A krémhez:

20 g	Vaj
60 g	Mascarpone
50 g	Porcukor

- 1 Melegítsük elő a sütőt 175 °C-ra. Béleljünk ki sütőpapírral egy 23 × 12 cm-es fém sütőformát. Egy közepes tálban keverjük össze a liszteket, a szódabikarbónát, a fahéjat és egy kis sót, majd tegyük félre.
- 2 Egy másik tálban keverjük habosra a vaját a cukorral és folyamatos keverés mellett egyenként adjuk hozzá a tojásokat majd alaposan dolgozzuk el.
- 3 A banánokat egy villa segítségével pépesítsük le és a joghurttal együtt adjuk hozzá majd keverjük össze. Végül fokozatosan forgassuk bele a száraz hozzávalókat, amíg csomómentes tésztát kapunk.
- 4 Olvasszuk meg a vaját, majd keverjük össze a cukorral és a fahéjjal. A banánkenyér tésztájának felét kanalazzuk a formába, öntsük rá a fahéjas-cukros keveréket, majd fedjük be a maradék tésztával. Egy kés segítségével egyengessük el a mázat, majd tegyük a sütőbe.
- 5 Süssük 55–65 percig. Akkor van kész, ha a közepébe szúrt fogpiszkálóra már csak néhány nedves morzsa tapad. Vegyük ki a sütőből, és hagyjuk a formában hűlni 1 órán át. Ezután emeljük ki a formából, tegyük rácsra, és hagyjuk teljesen kihűlni.
- 6 A krémhez keverjük simára az összes hozzávalót egy kisebb tálban. Kenjük a teljesen kihűlt banánkenyér tetejére, majd szeleteljük fel és tálaljuk.

