













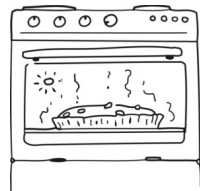













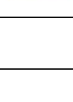



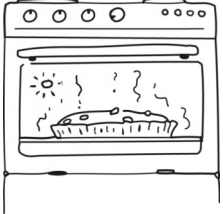
Le gâteau au chocolat banane

LES INGRÉDIENTS	LES USTENSILES
<p style="text-align: center;"><i>Pour le gâteau</i></p> <p> - 4 œufs</p> <p> - 4 cuillères à soupe de sucre</p> <p>- 3 cuillères à soupe de farine</p> <p> - 1 cuillère à soupe de cacao</p> <p> - un demi-bâton de vanille</p> <p> - trois ou quatre bananes</p> <p style="text-align: center;"><i>Pour la crème</i></p> <p> - 250 g de chantilly</p> <p> - 100 g de chocolat noir</p> <p> - 2 œufs</p> <p> - 4 cuillères à soupe de sucre</p> <p> - 2 cuillères à soupe de fécule</p> <p>- 360 ml de lait</p> <p> - 10 g de gélatine</p>	<p> Une cuillère</p> <p> Un bol</p> <p> Un moule</p> <p> Un four</p>

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Préparation	Préparation pour la crème
<p>1) Fouetter les blancs, mélanger les jaunes avec du sucre jusqu'à ce qu'ils s'éclaircissent.</p> <p>2) Incorporer les blancs sur les jaunes avec mouvements légers et ajouter la vanille.</p> <p>3) Verser la farine tamisée sur cette composition ainsi qu'une cuillerée de la composition et verser dans un plateau rond, tapisser de papier sulfurisé et cuire au four pendant 20 minutes.</p>	<p>1) Mélanger les deux œufs avec le sucre.</p> <p>2) Ajouter la fécule puis le lait tiède. Allumer un petit feu, remuer constamment.</p> <p>3) Ajouter le chocolat noir.</p> <p>4) À la fin, ajouter la gélatine. Placer les bananes et la crème au-dessus.</p>

Receta tortului de ciocolată cu banană

INGREDIENTE	USTENSIILE NECESARE
<p style="text-align: center;"><i>Pentru tortă</i></p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">-4 ouă</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">- 4 linguri de zahăr</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> <div style="width: 40px; height: 40px; border: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="margin-left: 10px;">- 3 linguri de făină</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">- 1 lingură de cacao</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">- o jumătate de vanilie</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">- trei sau patru banane</div> </div> <p style="text-align: center;"><i>Pentru cremă</i></p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">- 250 g de frișcă</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">- 100 g de ciocolată neagră</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">- 2 ouă</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">- 4 linguri de zahăr</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">- 2 linguri de amidon</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">- 350 ml de lapte</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">- 10 g de gelatină</div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 20px;">  <div style="margin-left: 10px;">O lingură</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 20px;">  <div style="margin-left: 10px;">O bolă</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 20px;">  <div style="margin-left: 10px;">O formă pentru tortă</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 20px;">  <div style="margin-left: 10px;">Cuptor</div> </div>

ETAPELE REȚETEI

Prepararea	Prepararea cremei
<ol style="list-style-type: none"> 1) Albușurile se bat spumă, iar gălbenușurile se amestecă cu zahărul până când se deschid la culoare. 2) Se incorporează ambușurile pete gălbenuși, cu mișcări ușoare și se adaugă o jumătate de vanilie. 3) Peste toată aceasta, se toarnă făină cernută împreună cu o lingură de cacao. Toată compoziția se toarnă într-o tavă rotundă, plasăm hîrtia de copt și punem la cuptor la 20 minute. După ce crema este gata, se pun bananele peste tortă și apoi deasupra crema. Plasăm aceasta în frigider pe 2 ore. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Amestecăm ouăle cu zaharul. 2) Se adaugă amidonul și apoi un lapte călduț. 3) Se pune pe foc mic. 4) Peste câteva minute se ia de pe foc și se adaugă ciocolată neagră gelatină și asta e totul.

