



재료

A. 파이 크러스트

박력분 200g, 강력분 50g, 버터 45g, 쇼트닝 105g, 물 75g, 소금 5g

B. 바나나 크림

바나나 500g(껍질 제외한 무게), 레몬즙 30g, 설탕 80g, 황백당 20g, 럼주 30g

C. 초콜릿 크림

우유 1kg, 계란 100g, 노른자 100g, 설탕 250g, 소금 2g, 박력분 50g, 콘스타치 50g, 다크 초콜릿 150g, 버터 80g, 바닐라 향 적당량, 판젤라틴 10g

D. 나머지 재료

스펀지, 생크림, 헤이즐넛 후레이크



만드는 법

A. 파이 크러스트

1. 버터와 쇼트닝에 함께 체 친 박력분, 강력분을 넣어 섞은 다음 차가운 물과 소금을 넣어 반죽한다.
2. 3mm로 밀어 편 다음 틀에 깔아 굽는다.

B. 바나나 크림

1. 바나나에 레몬즙과 설탕, 황백당을 넣어 불에 올린다.
2. 나무 주걱으로 적당한 크기로 자르면서 끓인 다음 걸쭉해지면 불에서 내려 식힌다.

C. 초콜릿 크림

1. 계란, 노른자, 설탕, 소금을 섞은 다음 박력분, 콘스타치를 섞고 끓인 우유를 넣어 커스터드 크림을 만든다.
2. 중탕으로 녹인 초콜릿, 버터, 바닐라 향을 섞은 다음 식기 전에 물에 불린 판젤라틴을 넣어 녹인다.

▶ 마무리

1. 구워둔 A(파이 크러스트) 반죽에 B(바나나 크림)과 C(초콜릿 크림)을 섞은 것을 채워 냉장고에서 굳힌다.
2. 스펀지 한 장을 올리고 생크림을 파이 크러스트와 같은 높이로 펴서 발라준다.
3. 테두리에 헤이즐넛 후레이크를 얹고 생크림을 등갈게 짠 다음 밀크 초콜릿 장식 올려 마무리한다.