

Banánky s kávovou náplní

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,25 l vody

60 g másla

160 g polohrubé mouky

4 vejce

1 špetka soli

tuk na vymazání

hrubá mouka na vysypání plechů

moučkový cukr na posypání

Potřeby na krém:

3 dl mléka

1 balíček pudinkového prášku s vanilkovou příchutí

1 lžička instantní kávy

200 g másla

150 g moučkového cukru

1 vejce

vanilkový cukr

Postup

Vodu, máslo a sůl přivedeme k varu, vmícháme mouku a při stálém míchání odpalujeme na ohni, až se těsto nelepí na stěny a dno nádoby. Těsto necháme trochu vychladnout, pak vmícháme postupně vejce a stříkáme banánky na pomaštěný a moukou vysypaný plech. Banánky upečeme v hodně vyhřáté troubě, ještě teplé je rozkrojíme a po vychladnutí naplníme krémem a pocukrujeme. Postup na krém: Instantní kávu, pudinkový prášek a mléko rozmícháme, ohřejeme k varu a uvaříme v hustou kaši. Po vychladnutí ji ušleháme elektrickým šlehačem, přidáme moučkový cukr, vanilkový cukr, vejce a nakonec změkklé máslo.