

Banánovo-ananasové řezy

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Oetker

Suroviny

3 žloutky
3 PL horké vody
150 g moučkového cukru
1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker
3 bílky
20 g cukru
100 g hladké mouky
2 bal. Čokoládového pudingu Dr.Oetker
0,5 l mléka
50 g moučkového cukru
1 bal. Puding s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
250 g měkkého másla
1 malý kompot ananasových kousků
2 oloupané banány
1 bal. Polevy tmavé Dr.Oetker

Postup

1. Těsto: Žloutky ušleháme dohladka s vodou, moučkovým cukrem a vanilínovým cukrem. Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh, který opatrně vmícháme do žloutkové směsi. Přidáme mouku smíchanou s pudingovým práškem a opět vše opatrně promícháme. Těsto rovnoměrně rozetřeme na plech (30 x 35 cm) vyložený pečicím papírem a vložíme do předehřáté trouby:

Elektrická trouba: cca 200°C

Plynová trouba: stupeň 4

Doba pečení: cca 12-15 min.

2. Po upečení vyjmeme piškot z trouby a překlopíme ho na pečicí papír (na pracovní ploše) posypaný moučkovým cukrem. Z piškotu stáhneme pečicí papír, který byl na dně plechu při pečení.

3. Krém: Puding připravíme podle návodu na obalu a za občasného míchání ho necháme vychladnout. Máslo vyšleháme do pěny a po částech zašleháme vychladlý puding.

4. Piškot rozřízneme na 3 části. Na jednu část natřeme polovinu krému. Okapaný ananas rozložíme na krém a lehce zatlačíme. Druhou část piškotu položíme na krém s ananasem a rozetřeme na něj rovnoměrně zbylý krém. Banány nakrájené na kolečka lehce vtlačíme do krému. Poslední část piškotu krém přikryjeme, rovnoměrně přitlačíme a necháme vychladnout.

5. Polevu rozežřejeme ve vodní lázni podle návodu a potřeme jí vrchní část piškotu.

TIP: Můžeme posypat opraženými mandlovými lupínkami.