

Banán s čokoládovými noky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 ks banán

80 g máslo

50 g cukr

1 dcl citrónový sirup

50 g zázvor čerstvý

1 dcl mléko

Noky :

200 ml smetana 33%

100 g čokoláda na vaření

Piškot :

2 ks vejce

100 g cukr

120 g hr. mouky

100 g oleje□

Postup

Banán:

Na másle opečeme na plátky nakrájený banán. Opečený banán vyjmem a do výpeku vložíme cukr a uděláme karamel, zalijeme citrónovým sirupem, mlékem, přidáme najemno nakrájený a oloupaný zázvor, svaříme na potřebnou hustotu.

Noky:

Vyšlehanou šlehačku smícháme s rozpuštěnou čokoládou, pak dáme na 2 hodiny do lednice, poté tvarujeme noky.

Piškot:

Žloutky vyšleháme s cukrem a přidáme mouku. Z bílku

vyšleháme sníh a vše spojíme. Nalijeme do vymazané formy a upečeme.