

Banánový sen

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Piškot: ☐ 12 lžic polohrubé mouky

☐ ☐ 6 lžic cukru moučka

☐ ☐ 1 prášek do pečiva

2 vejce - ☐ ☐

2 ☐ ☐

4 ☐ ☐

Nádivka: ☐ 1 banánový puding

3 dl mléka

200 g másla

130 g moučkového cukru

1 žloutek

6 banánů

☐ ☐ čokoládová poleva (200 g čok. na vaření + 200 g lukany 100%)

Postup

Postup: ☐ Na vychladlý piškot natřeme tenkou vrstvu náplně a rozložíme na kolečka nakrájené banány.

Potřeme zbytkem náplně a přelijeme horkou čokoládou. Necháme v chladu ztuhnout a pak krájíme na řezy.

Příprava náplně: ☐ Pudingový prášek se lžící cukru rozmícháme v mléce a uvaříme. Necháme vychladnout do vlažna. Máslo se žloutkem a zbytkem cukru umícháme do pěny a po lžičkách do ní zašleháme vlažný pudink až získáme hladký krém.