

Banánové kostky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

150 g polohrubé mouky

4 vejce

4 zralé banány

1 prášek do pečiva

150 g krupicového cukru

500 g tvarohu

20 g želatiny

100 g moučkového cukru

tmavá čokoládová poleva

Postup

Postup přípravy: Vyšleháme pevný sníh z bílků a zpevníme ho částí cukru. Druhou část cukru vymícháme se žloutky a polovinou banánů. Obě hmoty spojíme a zasypeme prosátou moukou s práškem do pečiva a kakaem. Vše vlijeme na formu nebo pekáč vyložený pečicím papírem a pečeme v předem vyhřáté troubě (180 °C) asi 15-20 cm podle výšky. Do 200 ml vody namočíme želatinu, po nabobtnání ji rozehřejeme, ale nevaříme. Umícháme tvaroh s cukrem, banánem a vlijeme teplou želatinu, spojíme a chladnoucí vlijeme na upečenou buchtu. Necháme do druhého dne vychladit a poté buchtu ještě polijeme čokoládovou polevou. Nakrájíme na kostky a podáváme vychlazené k dobré kávě.