

Banánové kostky ii.

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 vejce

3 menší banány

Ingredience::

250 g polohrubé mouky

250 g krystalového cukru

1 prášek do pečiva

1 vanilkový cukr

oloupané mandle nebo barevné želé bonbony

Poleva: čokoláda na vaření

Postup

Postup přípravy: Tuk s cukrem a se žloutky utřeme do pěny. Jemně vmícháme rozmačkané nebo rozmixované banány a potom mouku s kypřícím práškem a vanilkovým cukrem. Do řádně promíchané hmoty opět jemně vmícháme sníh z bílků. Těsto vylijeme do vymazaného a moukou vysypaného pekáče s vyšším okrajem.

Pečeme ve vyhřáté troubě asi 45 minut při 150 °C. Hotové polijeme čokoládovou polevou. Lehce naznačíme řezy kostek a doprostřed každé dáme mandli nebo želé bonbon. Po zatuhnutí polevy kostky nakrájíme. Pořad podáním můžeme zdobit šlehačkou a strouhanou čokoládou.