

Banánové řezy s čokoládou

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 vanilkový cukr

40 g Hery nebo másla

4 vejce

2 lžíce vlažné vody

200 g polohrubé mouky

0,5 balíčku prášku do pečiva

nastrouhaná kůra z půlky citrónu

banány

strouhaná čokoláda a šlehačka na ozdobu

Krém:

30 g hladké mouky

100 g moučkového cukru

100 g másla

30 g čokolády na vaření

1 velký banán

Postup

Postup přípravy: Žloutky oddělíme od bílků a utřeme je s cukrem, vanilkovým cukrem a citrónovou kůrou. Pak přimícháme vlažnou vodu a rozpuštěnou Heru nebo máslo. Mouku promícháme s práškem do pečiva a z bílků ušleháme sníh. Obojí střídavě přimícháme k žloutkovému základu. Připravené těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme na 200 °C asi 10 minut, až těsto lehce zrudne. Upečený a vychladlý korpus překrojíme po šířce na dvě poloviny. Jednu potřeme polovinou krému a hustě posázíme banány nakrájenými na kolečka, přiklopíme druhou polovinou korpusu. Povrch i strany potřeme zbylým krémem a necháme pár hodin uležet. Před podáváním nakrájíme na kostky, můžeme posypat nastrouhanou čokoládou a ozdobit banány a ušlehanou smetanou. Krém: v mléce rozmícháme mouku a uvaříme hustou kaši, kterou necháme vychladnout. Mezitím ušleháme máslo s cukrem a nastrouhanou nebo rozpuštěnou čokoládou. Vychladlou kaši postupně zašleháme do máslové hmoty a promícháme s nastrouhaným banánem.