Banánový dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 200 g polohrubé mouky
100 g pískového cukru
0,5 hrnku mléka
1 dl oleje
1 vejce
1 lžička kakaa
0,5 prášku do pečiva
1 vanilkový pudink
2 banány - asi
džem
šlehačka

Postup

Postup přípravy: Mouku prosejeme s práškem do pečiva a kakaem. V mléce rozšleháme vejce, cukr a olej a nalijeme do mouky. Důkladně vše promícháme a těsto rozetřeme na dno vymazané a moukou vysypané formy. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 25 minut. Upečené necháme vychladnout, potřeme džemem, poklademe nakrájenými kolečky banánu a zalijeme uvařeným a vlažným vanilkovým pudinkem. Porce ještě můžeme ozdobit šlehačkou.