

Banánový koláč ii.

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 banánů - asi

Ingredience::

300 g cukru moučka

0,25 l mléka

6 vajec

banánový (vanilkový) pudink

prášek do pečiva

10 lžic vlažné vody

čokoládová poleva (čokoláda na vaření)

200 g hery

250 g polohrubé mouky

Postup

Postup přípravy: 5 žloutků se 170 g moučkového cukru utřeme, přidáme vodu a vyšleháme do pěny. Přidáme mouku s práškem do pečiva. Nakonec přidáme sníh z 5 bílků. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný vyšší plech (nebo větší pekáč) a pečeme do růžova.

Necháme vychladnout a mezitím připravíme náplň: v mléce uvaříme pudink a necháme vychladnout. Heru, 1 žloutek a 130 g moučkového cukru ušleháme a přidáme postupně vychladlý pudink. Dobře utřeme.

Vychladlý koláč poklademe kolečky banánů a potřeme náplní. Nakonec celý koláč polijeme čokoládovou polevou nebo rozpuštěnou čokoládou na vaření s trochou mléka.