

Banánová vánoční bomba

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny:

6 banánů

Balíček piškotů

Vanilkový pudink

0,5 litru mléka

0,25 másla

4 vrchovaté lžíce cukru moučka

15 dkg mletých nebo sekaných ořechů

1 žloutek

Rum

Šlehačka

Strouhaná čokoláda

Postup

Postup:

Uvaříme neslazený pudink (pro tužší verzi nepoužijeme všechno mléko) a necháme vychladnout. Pečlivě rozmícháme, aby nevznikl škraloup. Máslo rozetřeme s cukrem a žloutkem, poté smísíme se studeným pudinkem. Banány nakrájíme na kolečka cca 0,5 cm. Do větší mísy na sebe střídavě vrstvíme piškoty, pokapané rumem, pudink, banány. Mezi vrstvy sypeme oříšky. Hotovou bombu stlačíme talířem a necháme minimálně 24 hodin v chladu. Před podáváním zdobíme šlehačkou a strouhanou čokoládou.