

Banánové řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 vajec

200 g cukru krupice

200 g polohrubé mouky

50 ml oleje

Náplň:

250 ml mléka

1 vanilkový pudink

200 g másla

130 g cukru

5 banánů

Poleva:

100 g másla

200 g moučkového cukru

2 lžíce kakaa

2 lžíce rumu

0,5 lžičky škrobu

Postup

Žloutky vyšleháme s cukrem, přidáme olej, mouku a sníh z bílků. Vymícháme těsto, které nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Dáme upéci. Náplň: Uvaříme pudink a necháme ho vystydnout. Máslo s cukrem šleháme a po lžičkách přidáváme zchladlý pudink. Postupně vyšleháme krém. Poleva: Máslo rozpustíme, přidáme cukr, kakao, škrob a na závěr rum. Piškot poklademe banány nakrájenými na kolečka, potřeme náplní a polijeme čokoládovou polevou.