

Banánová bábovka

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g másla

3 vejce

250 g cukru

1 prášek do pečiva

400 g polohrubé mouky

4 středně velké banány

8 lžic neušlehané smetany

10 g tuku

strouhanka

kokos

rum nebo citrónová šťáva

Postup

V míse utřeme máslo s cukrem a žloutky. Do připravené mouky promísíme prášek do pečiva. Banány rozmačkáme nebo rozmixujeme. Do utřeného másla vmícháme banány a po částech mouku. Střídavě přidáváme i smetanu. Nakonec opatrně vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Formu vymažeme tukem, vysypeme strouhankou a naplníme těstem. Pečeme zvolna v předem vyhřáté troubě asi 45-60 minut. Do bábovky můžeme udělat několik otvorů a nakapat do nich rum nebo citrónovou šťávu. Poléváme čokoládovou polevou a sypeme kokosem.