

# Banánovo-tvarohové řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

1 hrnek polohrubé mouky

1 hrnek moučkového cukru

0,5 hrnku mléka

2 lžice kakaa

0,5 kostky másla

3 vejce

prášek do pečiva

špetka soli

1 kakaový pudink

Krém:

250 g polotučného tvarohu

1 vanilkový cukr

1 vejce

2 banány

granko (prášek)

## Postup

Postup přípravy: Máslo, cukr a vejce utřeme do pěny. Přisypeme mouku smíchanou se solí, práškem do pečiva, kakaem a pudinkovým práškem. Přilijeme mléko a vše promícháme. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme.

Na vychladlý korpus natřeme krém. Rozmačkáme banány s vajíčkem a přimícháme vanilkový cukr s tvarohem. Namazaný korpus posypeme práškem z granka (nemusíme).