

Odpalované banánky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Plnotučné mléko 250 ml
- Máslo 100 g
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 160 g
- Vejce 4 ks
- Prášek do pečiva 1.2 lžička
- Tmavá čokoládová poleva 1 ks
- **Krém**
- Plnotučné mléko 500 ml
- Tuzemák 50 ml
- Vanilkový pudink 1.5 balíček
- Změklé máslo 125 g
- Moučkový cukr 100 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Mléko s máslem a špetkou soli přiveďte k varu. Přidejte mouku, odstavte, zamíchejte a opět za stálého míchání zahřívejte (odpalujte), dokud nevznikne hladké spojité těsto, které se nelepí na vařečku ani na stěny hrnce. Nechte ho zchladnout a přendejte do mísy. Do těsta přidejte a zamíchejte postupně vejce a nakonec prášek do pečiva. Těsto naplňte do sáčku a nastríkejte na plech

vyložený pečícím papírem podlouhlé tvary. Vložte do trouby předehřáté na 200 až 220 °C (teplotu je opravdu nutné dodržet)a během prvních 7 minut nechte troubu bezpodmínečně zavřenou, jinak těsto spadne. Po 7 minutách můžete zkontrolovat a pak dopéct banánky dozlatova. Připravte krém: z mléka, tuzemáku a pudinkového prášku uvařte pudink a nechte ho zchladnout. Máslo s cukrem vyšlehejte do pěny a po částech do ní vešlehejte vychladlý pudink. Upečené banánky nechte úplně vychladnout, podélně je prokrojte a do každého nastříkejte krém. Přiklopte druhou polovinou, polijte rozehřátou čokoládovou polevou a nechte ji ztuhnout. Banánky pak uschovávejte v chladu, nejlépe v ledničce.