

Banánový pudink I.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Rozinky 1 hrst
- Třtinový rum 1 dl
- Vejce 2 ks
- Třtinový cukr 100 g
- Zralý banán 1 ks
- Máslo + na vymazání 70 g
- Toastový chleba 100 g
- Plnotučné mléko 2 dl
- Skořice 1 lžička
- Hořká čokoláda 60 g
- Polohrubá mouka 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Rozinky namočte do rumu. Formu vymažte máslem a troubu předehřejte na 160°C. Vyšlehejte žloutky s cukrem a vmíchejte rozmačkaný banán a rozpuštěné máslo. Toastový chleba nalámejte na kousky, namažte do mléka a vyždímejte. Vmíchejte do směsi s rozinkami, skořicí, nalámanou čokoládou a moukou. Zpracujte sníh z bílků. Nalijte do vymazané formy a pečte při 160°C asi 30 minut. Vyjměte z trouby a po 5 minutách vyklopte. Zchladlý krájejte a podávejte.

Poznámka:

1 forma biskupského chlebičku