

# Obrácený banánový koláč II.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 7

- Máslo 100 g
- Třtinový cukr 150 g
- Vanilkový extrakt 2 lžička
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 125 g
- Prášek do pečiva 1.2 lžička
- Strouhaný kokos 20 g
- Mléko 50 ml
- **Na karamel**
- Máslo 100 g
- Třtinový cukr 100 g
- Malé banány 4 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 7

## Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Formu vyložte pečícím papírem. Do mísy dejte nakrájené změkklé máslo a cukr a šlehejte do pěny. Pak přidejte vanilkový extrakt a vejce a ještě chvíli šlehejte. Do máslové pěny prosejte mouku s práškem do pečiva, přidejte kokos a promíchejte. Nakonec zapracujte mléko. V pánvi rozpusťte máslo, vsypte cukr a na mírném plameni míchejte, až se rozpustí. Sundejte z ohně a do takto vzniklého karamelu vložte půlku banánů. Pak ho přelijte z pánve

na dno formy a vedle sebe naskládejte banány řezem dolů a přelijte zbylým karamellem. Zakryjte těstem a povrch uhladte. Vložte do předehřáté trouby a pečte 35 minut. Nechte chvilku zchladnout a hned vyklopte na táč.