

Opičí dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- **Píškot**

- žloutek 6 ks
- mletý cukr 180 g
- banánový puding 3 balíček
- prášek do pečiva 1 balíček
- sníh z bílků 1 ks

- **Krém**

- mléko 250 ml
- hladká mouka 300 g
- máslo 500 g
- cukr moučka 200 g

- **Dále**

- banán 5 ks
- dětské piškoty 1 balení
- sytná káva s rumem 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Suroviny na piškot smícháme a upečeme na plechu jako korpus. Z mléka a hladké mouky si uvaříme kaši, kterou necháme vychladnout. Měkké máslo a mletý cukr spojíme s kaší na krém. Upečený

vychladlý piškot potřeme tímto krémem, ale jen trochu, aby se nám přilepily banány nakrájené na kolečka. Již zmíněná kolečka banánů pravidelně rozložíme po celé ploše buchty. Na ovoce poskládáme kolečka dětských piškotů, která pokapeme silnou kávou s rumem. Takto připravený dezert potřeme zbytkem krému a polijeme rozpuštěnou čokoládou. Necháme dobře ztuhnout a před servírováním krájíme na řezy

Poznámka:

čokoládovou polevu uděláme s jeden a půl tabulky čokolády na vaření a dle potřeby přidáme tuk