

Banánové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 16

• **Těsto:**

- vejce 3 ks
- cukr 200 g
- kakao 2 lžíce
- hladká mouka 150 g
- kypřicí prášek 0.5 balení
- olej 200 ml
- voda 100 ml

• **Krém:**

- mléko 300 ml
- vanilkový pudink 1 balíček
- máslo 250 g
- cukr moučka 130 g

• **Poleva:**

- tuk 50 g
- čokoláda na vaření 150 g
- banán 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Žloutky s cukrem utřeme ,přidáme hladkou mouku,kakao,kypřící prášek,olej,vodu a sníh vyšlehaný z bílků.Nalijeme na vymazaný plech a upečeme.Na krém uvaříme vanilkový pudink a do zchladlého přidáme máslo.Piškot necháme zchladnout a na studený klademe banán rozkrájený na kolečka.Potřeme krémem a nakonec čokoládovou polevou z čokolády na vaření a tuku.