

Banánky s višněmi a šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- višně 750 ml
- sůl 1 špetka
- mléko 125 ml
- máslo 100 g
- hladká mouka 200 g
- vejce 4 ks
- vanilkový pudink 1 balíček
- smetana ke šlehání 250 g
- stužovač šlehačky 1 ks
- čokoládové lupínky 4 lžíce
- hořká čokoláda 200 g
- 100% tuk 20 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Do hrnce vlijeme mléko a přibližně 125ml vody. Přidáme sůl a pokrájené máslo a vše přivedeme k varu. Naráz přisypeme mouku. Mícháme, dokud nevznikne koule těsta, která se nelepí na stěny hrnce. Těsto přendáme do mísy, a když zchladne, postupně do něj po jednom zapracujeme vejce. Pomocí cukrářského sáčku s řezanou trubičkou (s větším průměrem) nastříkáme z těsta na plech

vyložený pečicím papírem asi 18 banánků. V troubě předehřáté na 200°C je pečeme asi 25 minut. Hotové je necháme na mřížce vychladnout, pak je prokrojíme. Višně vyklopíme do sítka. Nálév nastavíme vodou, tak abychom získali asi na 300ml tekutiny. V trošce rozmícháme pudinkový prášek, zbytek přisladíme a přivedeme k varu. Přilijeme pudinkovou směs a vše povaříme dohusta. Vmícháme višně a náplň odstavíme. Když trošku zchladne, rozdělíme ji lžičkou na spodní části banánků. Ze smetany a ztužovače připravíme tuhou šlehačku a vmícháme do ní 3/4 čokoládových hoblinek. Vrchní díly banánků potřeme čokoládou, kterou jsme rozpustili s tukem nebo čokoládovou polevou. Pak na spodní díly banánků nanese šlehačku a rozdělíme zbylé čokoládové hoblinky. Přiklopíme je vrchními díly a v lednici necháme zatuhnout. Pak je poprášíme skořicí a podáváme. Přidat k oblíbenýmTisknout receptKalorická kalkulačka