

Banánový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- **Těsto**

- hladká mouka 250 g
- cukr krupice 1 lžička
- máslo 250 g
- vejce 1 ks

- **Náplň**

- žloutek 4 ks
- plnotučné mléko 750 ml
- krupicový cukr 75 g
- kukuřičný škrob 5 lžíce
- sůl 1.4 lžička
- banán 6 ks
- smetana 200 ml
- cukr moučka 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1

Mouku, sůl a cukr prošlehejte v robotu nebo promíchejte ručně. Zašlehejte kousky másla a pak

spojte několika lžícemi hodně studené vody v těsto. Příliš ho nepropracovávejte (nebylo by křehké). Dejte alespoň na 30 minut do chladu.

2

Troubu předehřejte na 180 °C. Na lehce pomoučené pracovní ploše rozválejte těsto na placku o výšce asi 3 mm a pak jí vyložte koláčovou formu o průměru 24 cm.

3

Přečnívající okraje zarovnejte, potom zahrňte dovnitř a ozdobně vymačkejte. Korpus propíchejte vidličkou. Okraje těsta potřete prošlehaným vajíčkem a dejte ho asi na 30 minut vychladit.

4

Do korpusu vložte pečicí papír a zatížte ho suchými fazolemi. Vložte do trouby a korpus zapékejte asi 20 až 30 minut. Vyjměte papír a korpus dopékejte ještě 20 až 25 minut. Pak ho nechte na mřížce zcela vychladnout.

5

Připravte si mísu s ledovou vodou. V jiné míse prošlehejte žloutky a dejte je stranou. V kastrolu promíchejte mléko, cukr, škrob a sůl a za stálého míchání přibližně 3 až 4 minuty zahřívejte. Asi čtvrtinu horké směsi zašlehejte ke žloutkům, pak postupně vešlehejte zbylé mléko. Přecedte do čistého kastrolu a zahřívejte 2 až 3 minuty. Směs přesuňte do mísy, povrch překryjte kuchyňskou fólií (zabrání vytvoření škráloupu) a mísu postavte do ledové vody, až krém zcela vychladne.

6

Do vychladlého korpusu rozložte na plátky nakrájenou většinu banánů tak, aby se lehce překrývaly. Zalijte je žloutkovým krémem, povrch uhladte. Smetanu prošlehejte s moučkovým cukrem dotuha a naneste ji na krém. Koláč volně zakryjte fólií a dejte asi na 1 hodinu vychladit.

7

Těsně před podáváním koláč ještě ozdobte podélně překrojenými zbylými banány