

Banánky se šlehačkou a brusinkovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- voda 250 ml
- sůl 1.2 lžička
- hera 80 g
- mouka 150 g
- vejce 4 ks

- **Krém**

- bílá želatina 4 plátek
- pudinkový prášek 1 balíček
- mléko 450 ml
- cukr 40 g
- griotka 4 lžíce
- šlehačka 250 ml
- čerstvé brusinky 100 g

- **Poleva**

- moučkový cukr 250 g
- červené potravinářské barvivo 1 balíček
- brusinková šťáva 4 lžíce
- sušené brusinky 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dejte osolenou vodu s Herou a přiveďte k varu za současného míchání.

Přidejte mouku.

Míchejte těsto vařečkou na sporáku, dokud se na dně hrnce nevytvoří bílý povlak.

Těsto dejte do mísy.

Okamžitě vmíchejte hnětací metlou elektrického šlehače jedno vejce.

Pak postupně vmíchejte zbývající vejce, dokud hmota není hustá a těstovitá.

Těstem naplňte zdobící sáček s vroubkovaným ozdobným otvorem a na plech vyložený pečicím papírem nastríkejte zhruba 10 cm dlouhé proužky.

Ponechte mezi nimi dostatečné rozestupy.

Pečte zhruba 25 minut v předehřáté troubě při 200 °Celsia.

Nechte pečivo zchladnout a ve středu je rozřízněte.

Nechte je zcela vychladnout.

Nasekejte brusinky.

Namočte želatinu pro přípravu krému.

Ve 100 ml mléka rozmíchejte pudinkový prášek.

Zbytek mléka s cukrem přiveďte k varu.

Přidejte pudinkový prášek a za stálého míchání přiveďte k varu.

Vymačkejte želatinu a mícháním ji rozpustíte.

Nechte mírně zchladnout a vlijte do pudinku.

Smíchejte.

Pudinkovou hmotu zakryjte plastickou fólií a nechte zchladnout.

Ušlehejte smetanu a vmíchejte ji do směsi.

Vmíchejte brusinky.

Krém nechte vychladnout v ledničce.

Utřete moučkový cukr s potravinářským barvivem a brusinkovou šťávou do hladké polevy.

Polevou naplňte cukrářský pytlík s vroubkovaným okrajem a ozdobte jí povrch banánků.

Pak na ně rozprostřete brusinky.

Nakonec naplňte spodní poloviny krémem a položte na ně horní polovinu banánků.

Poznámka:

griotku můžeme nahradit višňovou šťávou