Fairtradový čokoládovo-banánový chlebíček

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 8

- **Na těsto**
- fairtradové mléčné čokolády 175 g
- vlašské ořechy 150 g
- sušenky 130 g
- máslo 100 g
- fairtradového hnědého cukru 100 g
- fairtradové banány 4 ks
- vejce 4 ks
- prášek do pečiva 1 lžička
- sůl 1 špetka
- **Na karamel**
- fairtradového hnědého cukru 60 g
- máslo 20 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Nasypte cukr do formy vyložené pečícím papírem. Nechte karamelizovat cca 10 minut v dolní části trouby předehřáté na 220°C, dokud cukr nezesvětlá. Cukr sledujte, aby se vám nepřipálil. Vyndejte z trouby a na cukr rozložte kousky másla.
2. V míse šlehejte máslo, přidejte cukr a sůl. Postupně vmíchejte všechna vejce a pokračujte ve

šlehání, dokud není směs světlá. Pak přidejte mléko.
3. Smíchejte čokoládu, ořechy, sušenky a prášek do pečiva. Vmíchejte do máslové směsi.
4. Podélně rozkrojené a přepůlené banány rozložte těsně vedle sebe na dno formy. Pak vlijte do formy těsto.
5. Pečte cca hodinu ve střední části trouby předehřáté na 180°C. Formu vyndejte z trouby, vlažný chlebíček vyklopte a nechte na mřížce vychladnout.

Doporučení:
Polovinu mléčné čokolády můžete nahradit hořkou.

Poznámka:

Recept na cca 30 centimetrovou formu na biskupský chlebíček.
čokoláda, ořechy a sušenky musí být jemně nasekané