

Banán zapečený s griotkou a meruňkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- banán 1 ks
- cukr krupice 1 lžíce
- cukr krystal 1 lžíce
- maNDLE 1 lžíce
- meruňková zavařenina 1 sklenice
- hrubá mouka 1 lžíce
- bílkový sníh 1 ks
- žloutek 1 ks
- smetana 1 kelímek
- griotka 5 cl
- vanilka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Ovoce - oloupaný banán a oloupané meruňky proložíme piškoty, pokapeme griotkou, přelijeme žlutkovým krémem zlehčeným vyšlehaným bílkem s trochou cukru, posypeme oloupanými, na nudličky nakrájenými mandlemi a v troubě zapečeme.

Máslový krém připravíme ze sladké smetany, žloutků, cukru, hrubé mouky a vanilky za stálého míchání ve vodní lázni.