

Banánový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Banány 2 ks
- Drcené sušenky 2 hrnek
- Rozměklé máslo 3 lžíce
- Cukr 1 hrnek
- Vanilkový cukr 1 lžička
- Vejce 3 ks
- Jahody 1 hrnek
- Citronová šťáva 1 lžička
- Ananas 250 g
- Čokoláda na vaření 1.2 hrnek
- Tučný tvaroh 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Utřete dort, máslo a tři lžíce cukru a napěchujte těsto do pečící formy (asi 20 x 30 cm) a upečte v troubě s teplotou 160-180 °C. Mezitím si umixujete tvaroh se zbylým cukrem vmícháte do směsi vejce, vanilkový cukr a jeden, na kaši rozmačkaný, banán. Když vychladne korpus, naneste náplň na něj a dejte přes noc do ledničky. Zdobíme jahodami, ananase a nakrájeným banánem, čokoládou, můžeme přidat i drcené oříšky.