

Banánový dort s kokosem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sušená pomerančová kůra 1 lžička
- vanilkový cukr 2 ks
- kokosové mléko 2 plechovka
- strouhaný kokos 1 ks
- velké banány 4 ks
- dětské piškoty 2 balení
- zakysaná smetana 2 ks
- na ozdobu marcipánové kytičky 1 ks
- dle potřeby želatina nebo želatinový ztužovač za studena od Dr.Oetkera 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dortovou formu vyložíme piškoty (2vsrtvy na sebe). Kokosové mléko rozpustíme ve vodní lázni, dáme ho do mixéru a společně s banány rozmixujeme do hladka.

V míse vymícháme smetanu s vanilkovým cukrem a vmícháme banánovo-kokosové pyré spolu se sušenou pomerančovou kůrou. Aby nám krém dobře ztuhl, přimíchejte želatinu připravenou podle návodu.

Směs vlijeme opatrně na piškoty, poklademe další vrstvou piškotů a posypeme kokosem. Vršek dortu zalijeme krémem. Opět posypeme kokosem a dílo ozdobíme marcipánovými kytičkami. Dejte vychladit do lednice a porcijte těsně před podáváním.

