

Banánový sen

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: markéta



Suroviny

- vejce 5 ks
- cukr krystal 200 g
- polohrubá mouka 200 g
- prášek do pečiva 1 ks
- **krém**
- mléko 600 ml
- banánové pudink 2 ks
- cukr moučka 130 g
- máslo 400 g
- žloutek 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vyšleháme, celá vejce, s cukrem, moukou a práš. do pečiva. Vylijeme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme na 200 stupňů.

Připravíme si krém. Z mléka a pudingu a cukru uvaříme banánový pudink, který necháme vychladit. Do vychlazeného pudingu zašleháme máslo s žloutky.

Na upečený a vychladlý korpus dáme krém, na to rozložíme kolečka banánů a natřeme druhou vrstvou krému. Nakonec polijeme čokoládou a necháme ztuhnout.

Poznámka:

Výborné místo dortu.