Dort s karamelem, banány a šlehačkou

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 5

- Slazené kondenzované mléko 1 plechovka
- Oříškomedové BEBE dobré ráno 300 g
- Máslo, rozpuštěné 75 g
- Velké banány na kolečka 4 ks
- Smetana ke šlehání 400 ml
- Krupicový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 280 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Zavřenou plechovku slazeného kondenzovaného mléka dejte do hrnce, zalijte vodou a 2,5-3 hodiny vařte.

2. Mezitím troubu předehřejte na 180°C, sušenky nadrťte rukama najemno , přelijte lehce zchladlým máslem a prohněťte do kompaktní hmoty. Pak ji natlačte do kulaté koláčové formy o průměru 26 cm s odnímatelným dnem. Hmota by měla zakrýt dno i boky. Dejte na 10-12 minut zapéct do předehřáté trouby. Poté nechte korpus zcela vychladnout a vyndejte jej z formy.

3. Plechovku uvařeného mléka nechte zcela vychladnout. Pak ji otevřete, vzniklý karamel promíchejte vidličkou a přelijte na korpus. Navrch naskládejte banány a dotuha ušlehanou smetanu a smíchanou s cukrem. Tíha karamelu, banánů a šlehačky je velká - počítejte proto stím, že korpus

může prasknout.