

Obrácený banánový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Změklé máslo 100 g
- Javorový sirup + navíc na potřeni 8 lžíce
- Zralé banány + lehce přezrálé 3 ks
- Světlý třtinový cukr 200 g
- Vejce 4 ks
- Vanilkové lusky, dřeň vyškrábaná 2 ks
- Hladká mouka 200 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 ks
- Mleté mandle 100 g
- Hustý řecký jogurt 200 g

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu předehřejte na 160°C. Máslem vymažte čtverhrannou koláčovou formu a dno vyložte pečícím papírem. Na dno nalijte javorový sirup a třeba mašlováčkou jej vetřete i do rohů. Tři banány oloupejte a podélně rozřízněte a řeznou stranou dolů je naskládejte na dno formy.

2. Ručním elektrickým šlehačem rozmixujte máslo, cukr, vejce, dřeň z vanilkových lusků a jeden lehce přezrálý banán. Pak ke směsi přimíchejte poslední, na kostičky nakrájený banán, mouku smíchanou s kypřicím práškem do pečiva, mleté mandle a jogurt. Těsto opatrně nalijte na banány na

dně a pečte 45 minut až hodinu dokud těsto ulpívá na zapíchnuté špejli.

3. Po upečení do koláče udělejte špejlí několik děr a potřete ho javorovým sirupem. Počkejte, až se vsákne, a teprve pak koláč vyklopte. Podávejte teplé.