

Banánový koláč s borůvkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Banány 300 g
- Borůvky 200 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Krupicový cukr 70 g
- Máslo 70 g
- Vejce 3 ks
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balení
- Strouhaný kokos 3 lžíce
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Citronová šťáva + trochu na zakapání 2 lžíce
- Rozpuštěné máslo na zalití 2 lžíce
- Strouhaná citronová kůra 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Tuk na vymazání a strouhanka na vysypání formy nebo plechu 1 ks

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Změklé máslo utřeme s cukrem a citronovou kůrou, přidáme žloutky, sůl a asi 5 minut šleháme. Po částech přidáme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a na závěr do těsta zlehka vmícháme sníh ušlehaný z bílků. Banány oloupeme, nakrájíme na kousky, pokapeme je citronovou

šťávou a smícháme s borůvkami a moučkovým cukrem. Do vymazané a vysypané formy rozprostřeme dvě třetiny těsta, na něj rozdělíme polovinu ovoce, které překryjeme zbývajícím těstem. Poslední vrstvu vytvoříme ze zbylého ovoce, které posypeme kokosem a zalijeme máslem. Koláč pečeme zvolna v troubě vyhřáté na 150°C asi 50 minut (podle velikosti formy)