

Banánky s vanilkovým krémem a jahodou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

- olej 60 ml
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 125 g
- vejce 3 ks
- moučkový cukr na posypání 1 lžíce
- **Krém:**
- mléko 250 ml
- vanilkový pudink 40 g
- krystalový cukr 100 g
- vanilkový lusk 1 ks
- smetana ke šlehání 70 ml
- jahody 250 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do hrnce nalijeme 150 ml vody, přidáme olej, na špičku nože soli a přivedeme k varu. Najednou vsypeme mouku a důkladně ji vmícháme, až se těsto nelepí ani k vařečce ani ke dnu hrnce. Těsto stále propracováváme až do vychladnutí, pak postupně přidáme vejce a každé dobře zapracujeme. Cukrářský sáček s řezanou trubičkou naplníme těstem a na vymazaný plech nastříkáme proužky (banánky). Pečeme je v předehřáté troubě při 200°C, až těsto vyběhne. Pak teplotu zmírníme na 180°C a dopečeme. Troubu během pečení neotvíráme. Hotové banánky necháme vychladnout.

Pak si připravíme krém:

V trošce mléka rozmícháme dohladk pudinkový prášek. Do hrnce nalijeme zbylé mléko, přidáme

cukr, rozříznutý vanilkový lusk a přivedeme k varu. Přilijeme pudinkové mléko a za stálého míchání uvaříme hustý krém. Vyjmeme lusk a mícháme do vychladnutí. Smetanu ušleháme dotuha a vmícháme do pudinku.

Banánky rozkrojíme a na spodní část nastříkáme krém. Jahody omyjeme, nakrájíme na tenké plátky a rozdělíme na krém. Přiklopíme druhou částí banánků a trochu pocukrujeme.

Poznámka:

1 kousek asi 501 kJ/119 kcal