Banánový dort I.

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Krystalový cukr 350 g
- Polohrubá mouka 310 g
- Větší vejce 4 ks
- Máslo 180 g
- Banány 2 ks
- Kypřící prášek do pečiva 1.5 balení
- Vanilkový cukr 1 ks
- Zakysaná smetana 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- **Krém**
- Tučný měkký tvaroh 250 g
- Lučina 250 g
- Mascarpone 200 g
- Moučkový cukr 80 g
- **Na ozdobení**
- Banány 6 ks
- Krystalový cukr 150 g
- Smetana 1.2 dl

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Banány rozmačkáme se zakysanou smetanou a vanilkovým cukrem. Změklé máslo vyšleháme s cukrem, po jednom zašleháme vejce, přidáme mouku s práškem do pečiva a solí a banánovou směs. Těsto rozdělíme do dvou dortových forem a pečeme 30 - 40 minut při 180°C. Suroviny na krém vyšleháme a uložíme v chladu. Na pánvi necháme lehce zkaramelizovat cukr, přidáme smetanu a směs svaříme. Přidáme oloupané, podélně rozkrojené banány, necháme krátce přejí varem z obou stran a přeložíme na talíř. Po vychladnutí polovinu banánů naskládáme na jeden korpus, zakryjeme je druhým korpusem a lehce přitlačíme. Povrch a boky dortu potřeme krémem, vrch poklademe zbylými banány a přelijeme karamelem.