

Domácí banánové suflé s vanilkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Bílky 6 ks
- Banány 200 g
- Vanilkový cukr 100 g
- Vanilkový lusk 2 ks
- Citron 1 ks
- Máslo 50 g
- Moučkový cukr 3 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Máslem vymazané zapékačké mističky vysypeme polovinou vanilkového cukru. V připravené misce rozmačkáme banány a promícháme s citrónovou šťávou s druhou polovinou vanilkového cukru, poté do mísy vložíme bílky společně s obsahem vanilkových lusků. Vše vyšleháme do sněhu. Po vyšlehání sníh vkládáme do vyšších zapékačkových mističek a do každé porce přidáme lžici rozmačkaných banánů s cukrem a citrónem. Vše pečeme v troubě vyhřáté na 200°C asi 10 minut. Po upečení posypeme moučkovým cukrem.