

Africké banánové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Mrkev 2 ks
- Banán 1 ks
- Polohrubá mouka 150 g
- Hladká mouka 50 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Jedlá soda 1 lžička
- Skořice 2 lžička
- Cukr 200 g
- Olej 250 ml
- Vejce 3 ks
- Mandle 1 ks
- Máslo 100 g
- Cukr moučka 100 g
- Tvaroh 250 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Rum 2 lžíce

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Afghánistán

Počet porcí: 6

Postup:

Mrkev očistíme, najemno nastrouháme a smícháme ji v misce s rozmačkaným banánem. V jiné míse smícháme oba druhy mouky, přidáme kypřící prášek, jedlou sodu a trochu mleté skořice. V další misce rozmixujeme cukr s olejem a s vejci postupně k nim přidáme promíchanou mouku a směs rozmačkaného banánu a mrkve. Celou směs rozmixujeme, až vznikne hladké těsto. Těsto nalijeme do tukem vymazaného a strouhankou vysypaného vyššího plechu. Upečeme v troubě vyhřáté na 170 °C asi za 25 minut. Po upečení necháme moučník vychladnout a připravíme si krém. Smícháme měkké máslo s moučkovým a vanilkovým cukrem, měkkým tvarohem a rumem a důkladně celou směs vyšleháme. Takto vzniklý krém natřeme na vychladlou buchtu, posypeme mandlovými lupínky a

necháme ztuhnout. Pak rozkrájíme na řezy a ty podáváme.