

NajPečenie

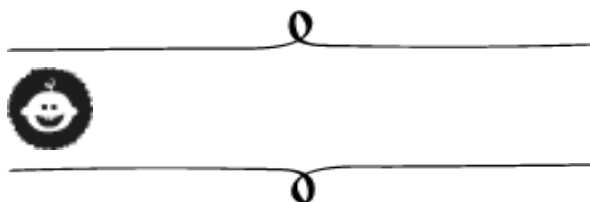


Potrebuje:

4 ks	vajce
1 ks	vanílinový cukor
200 g	cukor práškový
1 dl	olej
1 dl	mlieko
200 g	múka polohrubá
1 lyžica	kakao
1 ks	prášok do pečiva
1/2 liter	mlieko
3 lyžica	cukor kryštálový
3 ks	puding (banán)
2 ks	banán
1 ks	Palmarín
100 g	čokoláda
1 ks	Cera

Banánový rez

HOVORÍ SA; "V jednoduchosti je krása", no v tomto prípade aj CHUŤ :).



Postup:



Pripravíme si cesto: Žĺtká, vanílkový cukor a práškový cukor vymiešame. Pridáme olej, 1dc mlieka, polohrubú múku, kakao, prášok do pečiva a zmiešame.



Z bielkov vyšľaháme sneh a vmiešame ho opatrne do cesta. Cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a dáme piecť.



Z 1/2l mlieka, kryštálového cukru a banánových pudíngov uvaríme hustú kašu, ktorú treba do vychladnutia (občas) premiešať. Po vychladnutí vymiešame s Palmarínom (Môžete použiť aj Heliu). Do toho pridáme popučené banány. Vychladnutý korpus potrieme plnkou. Nakoniec zalejeme čokoládou, ktorú si

NajPečenie

prpravíme z Cery a
samozrejme čokolády :).

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
