

NajPečenie



Banánové rezy

Výborné pre návštevy, ale aj domácich maškrtníkov. Pozrite si fotopostup.

Potrebuje:

250 g	Palmarín
70 g	Cera
150 g	Práškový cukor
150 g	polohrubá múka
6 ks	vajce
4 lyžica	kakao
3 dl	mlieko
50 g	polohrubá múka
175 g	práškového cukru
6 ks	banán
1 ks	čokoláda na varenie

Postup:



Najskôr si pripravíme piškótové cesto. Žĺtky a cukor vymiešame do peny . Postupne vmiešame sneh z bielkov a múku.



Do piškótového cesta pridáme kakao a vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Pečieme pri teplote 180°C.



Z mlieka a múky uvaríme hustú kašu. Vychladnutú kašu zmiešame spolu s vymiešaným maslom a cukrom. Vychladnuté a upečené cesto potrieme džemom. Na džem navrstvime polovicu plnky. Na plnku poukladáme banány porezané na kolieska. Pokryjeme druhou polovicou plnky. Povrch polejeme

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15-17 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	25

NajPečenie

čokoládovou polevou a
krájame na rezy.