NajPečenie



Banánové rezy

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

Potrebujete:

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

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**15-17 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**25**

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 navrstvíme polovicu plnky. Na plnku poukladáme banány porezané na kolieska. Pokryjeme druhou polovicou plnky. Povrch polejeme

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

čokoládovou polevou a krájame na rezy.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.