NajPečenie

Banánový rez

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

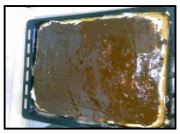
Potrebujete:

4 ks	vajce
1 ks	vanilínový 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

Postup:

Pripravíme si cesto: Žĺtka, vanilkový cukor a práškovy 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, kryštalového cukru a banánovych pudingov 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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

pripravíme z Cery a samozrejme čokolády :).

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.