NajPečenie



Ovocné banány

Vo svojej podstate jednoduché no na pohľad krásne vyzerajúce a chutné ovocné koláčiky.

Potrebujete:

voda

90 g	Cera
220 g	múka hladká špeciál
50 g	cukor práškový
25 g	vanilínový cukor
50 g	čokoláda na varenie
300 g	maliny
6 ks	vajcia
	soľ
300 ml	voda
250 ml	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Príprava cesta: Vodu, Ceru a štipku soli dáme variť. Pridáme preosiatu múku, krátko porestujeme a čiastočne vychladíme. Pridáme vajíčka a vymiešame hladkú pálenú hmotu. Pomocou vrecka striekame do tvaru banánov na vymastené plechy a pri teplote 230 °C pečieme 7 minút do svetlohnedej farby.

Vyšľaháme šľahačkovú smotanu s práškovým a vanilínovým cukrom.

Po upečení koláče rozkrojíme a naplníme šľahačkou a ovocím. Dozdobíme čokoládou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**7 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.