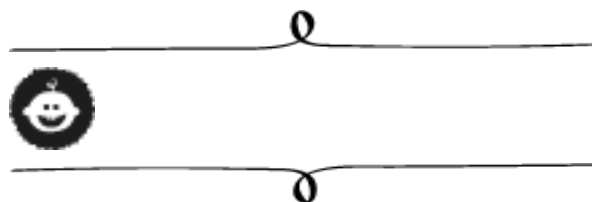




Ovocné banány

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



Potrebuje:

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 vrečka 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.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	7 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
