

Banánová žemlovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1254 kalorií , **1 g** cukrů , **33 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/bananova-zemlovka>

Příprava

Troubu předehřejte na 170 °C. Pokud jste si rozinky nenamočili předem, je nejvyšší čas to udělat. Lepší je ale vzpomenout si včas, aby se namáčely několik hodin. Zapékačímísu vymažte máslem. Prošlehejte čtyři žloutky, jedno celé vajíčko, vanilkový extrakt, sůl, 50 g cukru a nakonec přimíchejte smetanu. Nakrájejte rohlíky a banány na plátky, promíchejte s rozinkami a vše přendejte do zapékačímísy. Zalijte smetanovou směsí a dejte asi na 20–30 minut péct. Bílky ušlehejte do polotuha a postupně přidávejte zbytek cukru. Ušlehaný tuhý sníh přidejte před koncem pečení na žemlovku a ještě krátce zapečte.



Tip k receptu

Jako základ můžete použít jakékoliv bílé pečivo (toastový chléb, večku, klidně i vánočku).



Ingredience

- ✓ 5 rohlíků
- ✓ 5 banánů
- ✓ 100 g rozinek, předem namočených v rumu
- ✓ 450 ml smetany (30%)
- ✓ 80 g cukru
- ✓ 5 vajec
- ✓ špetka soli
- ✓ lžička vanilkového extraktu
- ✓ máslo na vymazání formy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Rodina, Vegetarián,
Hlavní chod, Svačinka