

Banánový sen



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

1464 kalorií , **5 g** cukrů , **28 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: Maja

Odkaz: <https://srecepty.cz/bananovy-sen>

Příprava

Do mísy dáme mouku, smetanu, citronovou kůru, špetku soli, vanilkový cukr, prášek do pečiva a dvě lžíce citronové šťávy. Z těchto přísad vymícháme těsto, které necháme půl hodiny odležet. Potom rozdělíme těsto na polovinu a polovinu těsta dáme do vymazané dortové formy. Na těsto položíme na kolečka nakrájené banány, vše pokapeme zbylou citronovou šťávou a překryjeme druhou polovinou těsta. Povrch potřeme rozšlehanými žloutky, posypeme cukrem a strouhaným kokosem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 stupňů cca 20 minut a necháme vychladnout.



Tip k receptu

Při servírování můžeme ozdobit mandarinkami.

Ingredience

- ✓ 220 g hladké mouky
- ✓ 300 ml smetany na vaření
- ✓ 1 lžička citronové kůry
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 4 lžíce citronové šťávy
- ✓ 6 banánů
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 50 g strouhaného kokosu
- ✓ sůl
- ✓ máslo na vymazání formy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník