

# Banánový tunel



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 40min , Porce: 1

**2629** kalorií , **1 g** cukrů , **202 g** tuků , **52 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bananovy-tunel>

## Příprava

Žloutky utřeme s krupicovým cukrem do pěny, přidáme mouku se špetkou kypřicího prášku a nakonec lehce vmícháme snih ušlehaný z bílků. Těsto rovnoměrně rozetřeme na plech s pečícím papírem a pečeme při 180 °C asi 5-8 minut, piškot musí být jen lehce narůžovělý. Formu na srncí hřbet si vyložíme potravinářskou fólií. Upečeným ještě vlažným piškotem vyložíme srncí hřbet, přebytečný kus odkrojíme a odložíme, bude sloužit jako vršek moučníku. Z mléka a pudinkového prášku uvaříme hustý pudink. Necháme vychladnout. Změklé máslo utřeme s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny a postupně do něj zatřeme studený pudink, rum, kakao a jeden rozmixovaný banán. Polovinu krému natřeme do připraveného piškotu ve formě, do krému lehce vtlačíme dva oloupané banány a vše zakryjeme zbytkem krému. Navrch přiložíme odložený zbylý kus piškotu. Dáme do chladu ztuhnout. Odleželý tunel opatrně pomocí fólie vyklopíme z formy a navrchu ozdobíme čokoládovou polevou.

## Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 120 g cukru krupice
- ✓ 120 g polohrubé mouky
- ✓ špetka kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- ✓ 200 g másla
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 2-3 lžičky kakaa
- ✓ 3 banány
- ✓ čokoládová poleva
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 2-3 lžíce cukru moučka

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Návštěva, Moučník



### Tip k receptu

Do krému doporučuji použít hodně zralý banán, já

jsem neměla úplně dozrálý, nešel rozmixovat  
dohládka a v krému zůstaly banánové kousky.

