

# Banány s krémem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 20min , Porce: 2

**302** kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **12 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/banany-s-kremem>

## Příprava

Do dvou lyžíc vody dáme cukor, uvaríme sirup, přidáme vanilkový cukor a rum a v této zmesi máčame polovičky očistených banánov. Po chvíli ich vyberieme zo šťavy a uložíme na dezertné tanieriky. Zemiakovú múčku rozmiešame v studenom mlieku, zavaríme, pridáme zvyšok šťavy, žĺtky a po úplnom vychladnutí vmiešame tuhy sneh z bielkov. Vlejeme na banány.

## Ingrediencie

- 4 banány
- 100 g cukru
- 4 lžice rumu
- 1 lžice vanilkového cukru
- 2 vejce
- 1 lžice bramborového škrobu
- 100 ml mléka

## Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Labužník, Dezert