

Banány v listovém těstě



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 8

519 kalorií , 0 g cukrů , 32 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/banany-v-listovem-teste>

Příprava

Banány oloupeme, nakrájíme na tři stejně velké kusy. Každý kousek podélně rozkrájíme na 0,5 cm silné plátky, které opečeme na roztopeném másle. Přidáme cukr krupici, rum a necháme projít varem. Listové těsto zpracujeme, rozdělíme na dva stejné díly a rozválíme na placky. Jednu placku dáme do vymazané a moukou vysypané koláčové formy. Dno propíchnáme vidličkou, vytvarujeme okraj a vložíme plátky banánů. Přikryjeme druhou plackou, okraje navlhčíme vodou a vidličkou důkladně spojíme. Pečeme 20-30 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Takto upečený koláč polijeme roztopenou čokoládou a můžeme dozdobit bílými čokoládovými vločkami.



Ingredience

- ✓ 4 banány
- ✓ 1 listové těsto
- ✓ 40 g másla
- ✓ 3 lžíce rumu
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 100 g čokolády na vaření

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník