

Borůvkovo - banánový moučník

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1104 kalorií , **0 g** cukrů , **22 g** tuků , **135 g** bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/boruvkovo-bananovy-moucnik>

Příprava

Do obdélníkového pekáče na pečení si rozložíme do jedné vrstvy sušenky, nejlépe do tvaru šachovnice. Smícháme tvaroh, tuk, vanilkový cukr a moučkový cukr a utřeme do hladkého krému. Rozložené sušenky lehce potřeme krémem a následně narovnáme další vrstvu sušenek, opět do tvaru šachovnice, ovšem sušenky naskládáme naopak. Znovu potřeme krémem. Banány rozkrájíme na tenké plátky a rozložíme po krému. Navrch poklademe další vrstvou sušenek. Zbytek krému smícháme s borůvkami. Potřeme krémem sušenky a pokryjeme poslední vrstvou sušenek. Nakonec dáme moučník asi na 2 hodinky ztuhnout do chladu.

Ingredience

- 2 balení BEBE světlých sušenek
- 2 balení BEBE tmavých sušenek
- 750 g jemného tvarohu
- 250 g ztuženého pokrmového tuku
- 1 balení vanilkového cukru
- 5 lžíc cukru moučky
- 1 balení borůvkového kompotu
- 4 větší banány

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Můžeme postříkat šlehačkou a dozdobit ovocem.