

Obrácený banánový koláč



Obtížnost:     

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 0min , Porce: 4

2624 kalorií , **155 g** cukrů , **173 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/obraceny-bananovy-kolac>

Příprava

100 g másla rozpustíme na pánvi a přidáme k němu 100 g třtinového cukru. Vytvoříme karamel, který odstavíme a obalíme v něm podélně přepůlené banány. Pekáč vyložíme pečícím papírem a na spodek naskládáme banány. Zalijeme je zbytkem karamelu z pánve. Zbylé máslo a cukr vyšleháme do pěny. Poté přidáme vanilkovou esenci a vejce. Hladkou moukou smícháme s kypřícím práškem a přidáme ho do těsta. Nakonec vmícháme kokos a mléko a toto těsto přelijeme přes banány. Pečeme 35 minut na 180 °C. Poté, co koláč trochu zchladne, ho překlopíme tak, aby byly banány nahoře a nakrájíme jej.



Ingredience

- ✓ 200 g másla
- ✓ 150 g třtinového cukru
- ✓ 2 lžičky vanilkové esence
- ✓ 1 ks vejce
- ✓ 125 g hladké mouky
- ✓ 1/2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 20 g kokosových lupínků
- ✓ 50 ml polotučného mléka
- ✓ 4 ks banánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Moučník