

Velikonoční banánový věnec



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

5354 kalorií , **4 g** cukrů , **365 g** tuků , **126 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/velikonocni-bananovy-venec>

Příprava

Z masla, praškového a vanilkového cukru vymešame hladký krém. Postupne pridáme žĺtky a miešame ďalších 10 minút. Banány ošúpeme, roztlačíme vidličkou na kašu a ušľaháme s rumom. Múku preosejeme s kypriacim práškom, štipkou soli, pridáme lieskovce a posekanú čokoládu na varenie a spolu s banánmi zapracujeme do vymiešaných žĺtkov. Do skoro hotového cesta zľahka vmiešame sneh. Vlejeme do vymastenej a múkou vysypanej okrúhlej formy a pečieme pri 180 °C asi 50-60 minút.



Tip k receptu

Vychladnutý veniec vyklopíme, polejeme rozpustenou mliečnou čokoládou, vymiešanou nad parou a dáme stuhnúť. Ozdobíme šľahačkou, pistáciami a malými čokoládovými vajíčkami.

Ingredience

- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 150 g másla
- ✓ 150 g cukru moučka
- ✓ 4 vejce
- ✓ 100 g čokolády na vaření
- ✓ 200 g mléčné čokolády
- ✓ 4 měkčí banány
- ✓ 4-6 lžíc rumu
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ špetka soli
- ✓ 50 g sekaných lískových ořechů
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání
- ✓ Na ozdobu: 1 lžice pistácií
- ✓ 10 malých čokoládových vajíček

Kategorie

Velikonoce, Slovenská, Jaro, Finančně náročnější, Něco extra, Moučník

