



Banánové lívanečky s krémem

20 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta vložíme vločky do mísy, zalijeme mlékem a necháme je asi 10 minut nabobtnat. Přidáme sůl, kypřicí prášek a banán. Vše důkladně rozmixujeme pomocí ponorného mixéru. Těsto smažíme na pánvi a poté necháme vychladnout.
- 2 Na přípravu krému obě čokolády nalámeme do kastrůlku a ve vodní lázni s vařící vodou je necháme čokolády rozpustit. Poté přelijeme do mísy, přidáme smetanu a rum a asi 3 minuty vyšleháme. Krém uložíme na 10 minut do chladničky.
- 3 Na ozdobu na teflonové pánvi rozpustíme třtinové cukry. Přidáme mandle a necháme vše zkaramelizovat. Odstavíme, nanese na papír na pečení a necháme vychladnout.
- 4 Lívanečky namažeme krémem a povrch posypeme mandlemi v karamelu.

Přísady:

Na těsto:

100 g ovesné vločky
250 ml mléko polotučné
sůl
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 ks banán rozmačkaný

Na krém:

200 g čokoláda hořká kvalitní
100 g čokoláda mléčná
40 ml rum
500 ml smetana ke šlehání 33%

Na ozdobení:

2 balíčky Třtinový cukr
karamelový Dr. Oetker
50 g mandle nasekané

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
pánev na lívance
olej na smažení
elektrický ruční šlehač
pánev teflonová

