



Banánové řezy

24 ks



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme bílky elektrickým ručním šlehačem dotuha.
- 2 Žloutky vyšleháme s cukrem a vodou do pěny. Smícháme mouku, kakao a kypřicí prášek a střídavě s vyšlehanými bílky vmícháme do žloutkové pěny. Těsto nalejeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 3 Na přípravu náplně připravíme Zlatý klas s mlékem (300 ml) a cukrem (30 g) podle návodu na obale a necháme vychladnout. Máslo s cukrem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Postupně do másla zašleháme Zlatý klas a dva rozmačkané banány.
- 4 1/3 náplně natřeme na vychladnutý korpus, naskládáme našikmo nakrájené banány a překryjeme zbylou náplní.
- 5 Na ozdobení připravíme polevu podle návodu na obale a rovnoměrně jí rozetřeme po celé ploše krému. Necháme ztuhnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

3 ks bílek
3 ks žloutek
170 g cukr
4 PL voda teplá
160 g mouka polohrubá
10 g Holandské kakao Dr. Oetker
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
300 ml mléko polotučné
30 g cukr
250 g máslo změkklé
100 g cukr
2 ks banán (do náplně)
5 ks banán (nakrájených na šikmo)

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker





Tip:

- Aby poleva při krájení nepopraskala, krájíme řezy nožem namočeným v horké vodě.

