



# Banánový chlebíček s rumovo-karamelovou polevou

asi 12 porcí



snadná příprava

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřícím práškem, cukrem, solí a skořicí. Přidáme máslo, rozmačkané banány, vejce a ořechy a vymícháme vařečkou dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 55 - 60 minut**

- 2 Chlebíček necháme vychladnout a odebereme ho z formy.
- 3 Na přípravu polevy na pánvi přivedeme k varu cukr s vodou a za stálého míchání necháme zkaramelizovat. Opatrně přilijeme smetanu s rumem a krátce povaříme. Odstavíme a necháme asi 30 minut zchladnout. Poté polevu nanese na povrch chlebíčku.

Tip:

- Povrch chlebíčku můžeme posypat vlaškými ořechy.

## Přísady::

### Na těsto:

250 g hladká mouka  
2 zarovnaná KL Kypřící prášek do pečiva Dr. Oetker  
200 g cukr  
sůl  
0,5 KL skořice mletá  
200 g máslo rozpuštěné  
3 ks banán  
2 ks vejce  
50 g ořechy vlašské nasekané

### Na polevu:

200 g moučkový cukr  
50 ml voda  
125 ml smetana ke šlehání 33%  
1,5 PL rum tmavý

### Ještě potřebujeme:

forma na biskupský chlebíček (30 x 11 cm)

