



Banánový dort Vajíčko

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta ušleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Mouku prosejeme s kypřicím práškem, škrobem a kakaem a zašleháme na nejnižším stupni do pěny. Těsto nalijeme do formy vyložené papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 2 Okraj formy odstraníme a korpus necháme vychladnout. Z korpusu odstraníme papír na pečení. Jednou podélně rozřízneme tak, aby spodní plát zůstal silnější. Spodní plát položíme na dortový podnos.
- 3 Na přípravu náplně podélně rozpůlíme 4 banány a plochou stranou položíme na spodní plát, přitom necháme asi 1 cm volný okraj.
- 4 Puding uvaříme podle návodu na obale, jen místo mléka použijeme džus a vaječný likér s cukrem. Horký puding nalijeme na banány a necháme zatuhnout.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

4 ks vejce
80 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
100 g hladká mouka
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
40 g Gustin bez lepku Dr. Oetker
2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

Na náplň:

banán zralé
1 balení Originál Puding smetanovo-vanilková příchuť Dr. Oetker
300 ml šťáva pomerančová nebo džusu
200 ml vaječný likér
40 g cukr

Na náplň:

500 g tvaroh polotučný
80 g cukr
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker
100 ml voda vlažná
250 ml smetana ke šlehání 33%
banán zralé

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
3 PL vaječný likér





- 5 Na přípravu tvarohové náplně smícháme tvaroh s cukrem. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do tvarohu. Smetanu ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a vmícháme do tvarohové směsi. Přidáme zbylé 2 banány nakrájené na malé kousky a zlehka vařečkou promícháme. Náplň nanese kopulovitě na zatuhlý puding až po okraj korpusu. Na vrcholu kopule vytvoříme pomocí lžice prohlubeň a uložíme na 2 hodiny do chladničky.

- 6 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale. Druhou část korpusu rozkrájíme na 16 stejných dílů. Polevou potřeme 8 dílů a necháme zatuhnout. Díly korpusu nanese na dort a jemně přitlačíme. Prohlubeň naplníme vaječným likérem. Do podávání uložíme do chladničky.

