



Rumové banánky v listovém těstě

asi 12 ks



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

váleček
rádýlko

Na těsto:

250 g listové těsto

Na náplň:

3 ks banán
2 balení Třtinový cukr s rumovou
příchuť Dr. Oetker

Na potřeni:

1 ks vejce rozšlehané

Na ozdobení:

250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balení Třtinový cukr s rumovou
příchuť Dr. Oetker

- 1 Listové těsto na vále rozcípíme a rádýlkem nebo ostrým nožem nakrájíme na obdélníčky o velikosti poloviny banánu.
- 2 Banány oloupeme, rozkrojíme na polovinu a ještě jednou podélně na polovinu, takže z jednoho banánu jsou čtyři díly. Každý díl banánu položíme rovnou stranou na obdélníček těsta. Okraje těsta potřeme rozšlehaným vejcem, zabalíme a posypeme rumovým cukrem. Vyskládáme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: 30 minut

- 3 Smetanu s rumovým cukrem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha.
- 4 Po upečení necháme banánky vychladnout, ozdobíme smetanou a podáváme.

Tip:

- Banán můžeme nahradit polovinou oloupané hrušky.

