

Banánové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

1692 kalorií , **1 g** cukrů , **79 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/bananove-rezy>

Příprava

Žloutky našleháme do pěny s moučkovým a vanilínovým cukrem. Vmícháme mléko a vidličkou rozmačkaný banán a pořádně promícháme. Přidáme kokos a prosátou mouku s práškem do pečiva. Nakonec směs zlehčíme pevně ušlehaným sněhem z bílků, který opatrně vmícháme do směsi. Těsto rozetřeme do tukem vymazané a moukou vysypané koláčové formy, vložíme do předehřáté trouby a pečeme cca 35 minut, při 200 °C. Povrch koláče polijeme čokoládovou polevou a posypeme kokosem. Můžeme přidat na kolečka nakrájený banán a ozdobit šlehačkou.

Ingredience

- 2 vejce
- 100 g cukru moučka
- 1 balení vanilkového cukru
- 3 lžíce mléka
- 1 banán
- 3 lžíce kokosové moučky
- 150 g polohrubé mouky
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- tuk na vymazání a mouka na vysypání formy
- čokoládová poleva
- kokosová moučka na posypání
- banán krájený na kolečka
- smetana ke šlehání (šlehačka) na ozdobení

Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník