

Odpalované banánky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 30

3910 kalorií , **62 g** cukrů , **251 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/odpalovane-bananky>

Příprava

250 ml mléka, 100 g másla a sůl zahřejeme v hrnci. Přidáme hladkou mouku a zahřejeme. Mícháme, občas odstavíme z ohně a odpalujeme těsto od hrnce. Hotovo máme až když se těsto nelepí na stěny hrnce ani vařečky. Po vychladnutí do těsta postupně (jedno po druhém) přidáme vejce a prášek do pečiva. S pomocí cukrářského sáčku těsto přenášíme na plech vyložený pečícím papírem – vytváříme podlouhlé tvary (buď jen rovnou linku, nebo zaoblenou ve tvaru rohlíčků atd.). Pečeme na 200 °C asi 7 minut – během pečení neotvíráme troubu, aby těsto nespadlo tím, že se mu sníží teplota otevřením trouby. Po sedmi minutách zkontrolujeme a podle potřeby ještě dopečeme. Z mléka, pudinku a rumu uvaříme pudink, který necháme vychladnout. Máslo utřeme s cukrem a máslem do pěny a do této směsi postupně zašleháváme pudink. Připravili jsme si tak krém, kterým ozdobíme upečené rohlíčky, a to tak, že každý rohlíček přepůlíme a krém nanese na jednu jeho polovinu, druhou polovinou ho přiklopíme. Nakonec ještě polijeme čokoládovou polevou a necháme ztuhnout.

Ingredience

- 750 ml plnotučného mléka
- 225 g másla
- 160 g hladké mouky
- 100 g čokoládové polevy
- 50 ml rumu
- 100 g cukru moučka
- 1 špetka soli
- 4 ks vejce
- 1/2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 1,5 balení pudinkového prášku

Kategorie

Narozeniny, Česká, Návštěva, Dezert

