

Obrácený banánový koláč s omáčkou z javorového sirupu a karamelu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 8

5364 kalorií , **213 g** cukrů , **335 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/obraceny-bananovy-kolac-s-omackou-z-javoroveho-sirupu-a-karamelu>

Příprava

Budeme potřebovat pečící formu (čtverec) asi 20 cm velkou. Tu vyložíme pečícím papírem. Na něj nalijeme 100 ml javorového sirupu a rozprostřeme ho po celém dnu. Tři banány oloupeme a podélně rozpůlíme a dáme je do pečící formy řeznou stranou dolů. Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, poté přidáme 100 g másla, 100 g namletých pekanových ořechů a vanilkový extrakt. Zbýlý banán (nejlépe přezrálý) rozdrtíme vidličkou na talíři a také ho přidáme do těsta. Vmícháme i mouku smíchanou se sodou a skořicí, řecký jogurt a nakonec opatrně vmícháme vyšlehané bílky. Těsto vrstvíme jednu lžící podruhé do pečící formy na banány. Pečeme 45 minut až 1 hodinu na 160°C. Mezitím si připravíme omáčku: 100 g pekanových ořechů vcelku opečeme nasucho na pánvi. Přidáme 100 g másla, osolíme, 100 ml javorového sirupu a 100 ml šlehačky. Vaříme asi 5 minut – směs by měla zhoustnout. Koláč po upečení necháme zchladnout a pak ho vyklopíme. Podáváme přelité omáčkou.

Ingredience

- 200 g másla
- 200 g třtinového cukru
- 200 g hladké mouky
- 200 g pekanových ořechů
- 100 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 200 ml javorového sirupu
- 200 g řeckého jogurtu
- 4 banány
- 4 vejce
- 2 lžičky vanilkové esence
- 1 lžička sody bikarbóny
- 1 lžička skořice

Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Labužník, Moučník

▫ **Tip k receptu**

Podáváme s řeckým jogurtem a vanilkovou zmrzlinou.

