

# Banánový koláč

**Počet porcí:** 10

**Doba přípravy:** 35 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Ušleháme 4 žloutky, postupně přidáme cukr (140 g), olej (40 ml), mouku (160 g) a když chceme mít těsto víc nadýchané tak i kypřicí prášek. Z 6 bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme 1 vanilkový cukr, znovu vyšleháme do tuhé pěny. Tyto dvě směsi zlehka zamícháme a nalijeme do vymaštěné a vysypané formy. Pečeme cca 15-20 min. na 180°C. Upečený piškot se pozná tak, že dřevěným párátkem zajedeme do středu korpusu a po vytáhnutí na něm není zachycené řídké těsto. Troubu během pečení neotvíráme. Banány nakrájíme na kolečka, v pánvi rozpustíme na mírném ohni máslo (70 g) s cukrem (100 g) a 1 vanilkovým cukrem, přidáme banány, citronovou kůru a 5 minut mícháme, až vznikne kaše, kterou necháme vychladnout. Povrch korpusu potřeme marmeládou a na ni rozetřeme banánovou směs. Nakonec zalijeme čokoládovou polevou (rozpuštěná čokoláda s kouskem másla) a dort necháme vychladnout.

## Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 100 g
- **Cukr krystal** - 240 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Banán** - 350 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 3 g
- **Směs na přípravu koláčů 1 000 g** - 160 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

