



Banánový koláč

Na banánový koláč budete potrebovať (priemer 20 cm):

210 g hladkej múky, 3/4 čajovej lyžičky sódy bikarbóny, , štipku soli, 1 veľký banán (150 g po ošúpaní) + na dozdobenie, 110 g konzervovaného ananásu (bez šťavy), 100 g masla izbovej teploty, 170 g kryštálového cukru, 2 vajcia, 130 g acidofilného mlieka

Na krém budete potrebovať:

250 g mascarpone izbovej teploty, 50 g masla izbovej teploty, 80 g práškového cukru, 1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu

V mise zmiešajte hladkú múku, sódu bikarbónu, štipku soli a odložte bokom. Banán a ananás rozmixujte do hladka. V samostatnej mise mixujte maslo s kryštálovým cukrom asi 2 minúty. Za neustáleho šľahania postupne pridávajte jedno vajce po druhom, ďalej striedavo acidofilné mlieko a múčnu zmes. Úplne na záver primiešajte do cesta rozmixovaný banán s ananásom.

Cesto prelejte do tortovej formy s priemerom 20 cm vystlanej papierom na pečenie a pečte pri teplote 170 stupňov 55 až 60 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte korpus vychladnúť na mriežke a ostrým nožom zrežte vypuklú časť cesta.

Pripravte krém. Maslo a mascarpone musia mať rovnakú teplotu. Maslo vyšľahajte s práškovým cukrom. Pridajte mascarpone, vanilkový extrakt a mixujte. Na korpus rovnomerne natrite krém a ľubovoľne dozdobte. My sme použili kúsky banánu, nasekané lieskové oriešky a rozpustenú čokoládu.