



**PDF**  
Complete

Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

<http://www.apetitonline.cz/recepty/1744-bananovy-dort.html>



## Banánový dort

ím vyžrálej-í banány, tím lep-í dort!

Vydání: 2007/9

Autor: redakce Apetitu

Hodnocení:

Hodnotit jako 5 z 5



72 (hlasy)

Počet porcí: 8

Doba přípravy: Do hodiny

Pečení: 30-35 minut

Příprava 0:30

### Ingredience

- 230 g másla + na vytření forem



[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

- 1 lžíce ka jedlé sody
- ½ lžíce ky soli
- 6 velkých zralých banán
- 4 lžíce kysané smetany
- 1 lžíce vanilkového extraktu
- 420 g pískového cukru
- 4 velká vejce

#### **Na krém**

- 500 g mascarpone
- 300 ml smetany ke šlehání
- 50 g moučkového cukru

#### **Na karamelovou polevu**

- 100 g pískového cukru
- 100 ml smetany ke šlehání

## **Příprava jídla**

1. Předehřejte troubu na 180 stupňů. Dvě rozevírací dortové formy o průměru 23 cm vymažte a vysypte moukou. Prosátou mouku promíchejte s práškem do pečiva, sodou a solí. Zvlášť smíchejte také rozmražené banány, kysanou smetanu a extrakt.

2. Všechny ingredience na krém šlehejte jednu až dvě minuty šleháním vytvoří lehká světlá máslová pěna, přidejte vejce postupně, po jednom. Při snížených otáčkách vmíchejte mouku a ještě dvě minuty šlehejte. Nakonec šlepkou vpracujte banánovou směs.

3. Rozdělte do forem a pečte do zlatova; trvá to asi deset až třináct minut. Nechte chvíli chladnout ve formě, pak dorty vyklopte na mřížku a dopečte je na úplné zchladnutí.

4. Zbývající banány oloupejte a podélně rozpulte. Zbytek cukru nasype do pánve a zahřívejte na silném plameni. Jakmile začne cukr karamelizovat, přidejte zbytek másla a karamel rozmíchejte. Položte do něj banány a na středním plameni je po obou stranách krátce opečte, aby zhnědly.

5. Všechny ingredience na krém šlehejte jednu až dvě minuty šleháním. V jiné pánvi nasucho rozpustě cukr na karamelovou polevu a odstavte. Za stálého míchání opatrně přilijte smetanu a rozmíchejte dohladka. Hotovou polevu vychlaďte v ledové lázni; ať se jí přitom promíchávejte.

6. První korpus položte na servírovací talíř a pokryjte ho vrstvou opečených banánů. Přikryjte druhým korpusem, celý dort potěte krémem, ozdobte zbylými banány a pokapejte karamelovou polevou.