

## **AFRICKÉ BANÁNOVÉ ŘEZY**

### Suroviny:

1,5 strouhané mrkve  
1 rozmačkaný banán  
150 g polohrubé mouky  
50 g hladké mouky  
1/2 prášku do pečiva  
1 lžička jedlé sody  
2 lžičky skořice  
200 g cukru  
250 ml oleje  
3 vejce

### Suroviny na krém:

100 g másla  
100 g cukr moučka  
2 lžičky rumu  
250 g měkkého tvarohu  
1 vanilkový cukr

### Postup:

Z bílků vyšleháme sníh. Vejce rozšleháme s cukrem do pěny, přidáme olej, rozmačkaný banán a očištěnou, jemně nastrohanou mrkev. Přisypeme mouku smíchanou s práškem do pečiva a sodou, skořici. Dobře promícháme. Nakonec do těsta opatrně vmícháme vyšlehaný sníh z bílků a přelijeme na plech nebo řezy můžeme upéct jako dort. Vložíme do předehřáté trouby. Pečeme přibližně 20-25 minut při 170°C. Mezitím si připravíme krém. Máslo vyšleháme s cukrem a tvarohem a přidáme do krému rum. Po upečení a vychladnutí natřeme řezy krémem. Posypeme oříšky, mandlemi nebo stačí jen klasické kakao. Dobrou chuť.

*Autor: Radka Figurová*

