



Sladký chlebíček s kešu ořechy

Snadné

1 hodina

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

2 ks zralé banány (cca 180 g)
2 ks vejce
100 g kešu ořechů
110 g polohrubé mouky
60 g mandlové mouky
130 g třtinového cukru
70 g změkklého másla
7 g kypřicího prášku do pečiva
1 balení mascarpone
2 lžíce lehce povoleného másla
javorový sirup

Jak na to?

1. Jako první si namočte kešu ořechy do mírně teplé vody. Změknou a nabobtnají rychle. Pak je tyčovým mixérem ve vyšší nádobce včetně vody rozmixujte do hladka.
2. Banány rozmačkejte nebo rozmixujte na kaši.
3. Ve větší míse vyšlehejte do zhoustnutí vejce s cukrem. Pak postupně přidávejte ostatní ingredience - mouku, mandlovou mouku, prášek do pečiva, máslo a také rozmačkané banány a rozmixovaný kešu krém.
4. Promíchejte a těsto pomocí stěrky rozprostřete do tukem vymazané a vysypané chlebíčkové formy.
5. Pečte na 175 stupňů asi 50 minut. Zde velmi záleží na troubě a formě. Ke konci tedy otestujte špejlí, zda je i uvnitř uprostřed propečeno.
6. Chlebíček nechte vychladnout, vyklopte ho z formy a potřete připraveným krémem. Na krém jen rozmíchejte mascarpone s máslem a dle aktuální potřeby vhodně dosladte javorovým sirupem. Krém je možné různě nazdobit. Hodí se skořice, kakao, hoblinky čokolády, opražené ořechy, drobné ovoce, jedlé květy.
7. Nechte alespoň chvíli vychladit v lednici a pak krájejte na plátky.