

Banánový koláč

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

2 ks	vejce
125 g	krupicový cukr
2 ks	větší banán
45 g	kokosová moučka
1 hrnek	mléko
150 g	polohrubá mouka
1 lžička	prášek do pečiva
250 g	tučný tvaroh (popřípadě jiný smetanový krém, doporučujeme například s vanilkovou příchutí)
1 lžička	mletá skořice
	máslo (na vymazání zapékací formy)
	mouka (na vymazání zapékací formy)



Postup přípravy

V misce si utřeme vejce s cukrem. Jeden banán rozmixujeme a smícháme s kokosem. K vejcím přidáme mléko, prosátou mouku s práškem do pečiva, tučný tvaroh, skořice a rozmixovaný banán s kokosem. Vše dobře promícháme. Zapékací misku vymažeme máslem, vysypeme strouhankou a vlijeme do ní připravené těsto. Druhý banán nakrájíme na plátky a poklademe jimi povrch těsta. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C tak dlouho, dokud se těsto nebude lepit na párátko (přibližně 40 minut).