

Čokoládový krém

1l šlehačky (červená- 33%)

3 čokolády alespoň 52% (Lídl- ks á 29 Kč)

2/3 čokolády rozpustíme v mikrovlnné troubě či vodní lázni, přidáme 1/3 nastrouhané čokolády a dále nezahříváme, aby se šlehačka nesrazila

šlehačku vyšleháme, přidáme rozpuštěnou čokoládu a mícháme stěrkou.

Do skleničky dáme kolečko banánu, trochu krému, plátek korpusu /viz.recept níže/, opět krém a ozdobíme banánem.

Korpus Sachr

7 vajec, 220g. cukr krupice, 120g. pol. mouky, 60g. kaka, 90g. oleje (ne slunečnicového), 1 pr.do peč.

Sníh ušleháme s cukrem. Do žloutků zamícháme olej a přidáme do sněhu. Ručně přidáme kakao a mouku s práškem do pečiva. Nemíchat dlouho. Pečeme 180°C asi 45 minut. Horké překlopit na druhý plech s pečícím papírem. Neudělá bouli.

