

Pečený banánový tvaroh s jogurtem a karamellem

🕒 40 minut včetně pečení

náročnost ●●○○

Ingredience

- 2× Jihočeský tvaroh s jogurtem bílý
- 1× Jihočeský tvaroh
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 2 banány plus 2 na ozdobu
- 1 vanilkový cukr
- máslo na vymazání forem

Na karamel

- 150 g cukru krupice
- 100 g Jihočeské smetany
- 2 lžičce Jihočeského másla

Návod na přípravu:

Nejprve začneme s přípravou karamelu. Do rendlíku dáme rozeřtát na střední plamen cukr. Jakmile se začne rozpouštět, musíme ho stále míchat, aby karamel nezhořkl. Když je cukr rozpuštěný přidáme máslo a poté smetanu. Karamel se začne rychle srážet, ale ve smetaně se za chvíli opět rozpustí a vznikne krémový hladký karamel. Ten přecedíme přes síto do misky nebo do zavařovací sklenice.

Troubu předehřejme na 180 °C. Banány rozmačkáme vidličkou a dáme je do mísy. Přidáme k nim tvaroh s jogurtem, klasický tvaroh, vajíčko, žloutek, cukr a vše zamícháme. Směs přendáme do čtyř meších zapékacích forem vymazaných máslem, nebo použijme jednu větší. Banán podélně nakrájíme na tenké plátky a tvaroh jím ozdobíme. Nakonec přelijeme karamellem a dáme péct na 20 minut do předehřáté trouby.

Tip: Karamelu můžeme udělat dvojnásobné množství a použít ho do jiných dezertů nebo třeba do kapučína.

Autorkou a fotografkou receptu je [Míša Poláková](#)

