

Pastéis de Nata s banánovou zmrzlinou

Těsto:

240g celozrnné žitné mouky

150ml bílého jogurtu

1 vejce

Krém

12g celozrnné žitné mouky

150ml mléka

1 vejce + 1 žloutek

Kůra z ¼ citronu

Skořice

Med (dle chuti)

Na zmrzlinu

1 zmrzlý banán

Skořice

2 PL bílého jogurtu



Postup

Nejdříve si připravíme těsto. Mouku smícháme s jogurtem a vajíčkem, vypracujeme těsto, které následně necháme odpočinout v lednici. Mezitím si připravíme vaječnou náplň. Vyšleháme vejce, žloutek a med do pěny. Dáme vařit mléko s nastrouhanou citronovou kůrou. Mléko vypneme a za stálého míchání postupně přiléváme do mouky tak, aby nevznikly hrudky. Vzniklou směs postupně přiléváme k vyšlehaným vejcím tak, aby se nesrazila. Přidáme skořici a necháme vychladnout.

Připravíme si formu na muffiny, kterou lehce vymažeme máslem. Vyndáme si těsto z lednice, kousek odkrojíme a vyválíme kuličku, do které následně uděláme palcem důlek a vytvarujeme mističku, kterou následně vložíme do formy na muffiny a dotvarujeme. Je nutné, aby stěny košíčku byly co možná nejtenčí. Po dotvarování přiléváme do košíčků vaječnou směs asi do výšky 0.5 cm pod okraj, tak, aby nepřetekla. Dáme péct na 225-250 °C asi na 15 minut. Při podávání můžeme posypat skořicí.

Podáváme s domácí banánovou zmrzlinou, kterou připravíme tak, že do mixéru vložíme zmrzlý banán společně s jogurtem, skořicí, popř. medem, vše mixujeme do vzniku hladké krémové hmoty.