

Воловани с Крем Оле с Банан и шоколад

Рецепта от блог Вкусното ми Хоби със Страст и Любов

10 парчета (парченца)



Medium

up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

- 1 пак. Крем Оле Банан с шоколад
- 400 мл прясно мляко (с висока масленост)
- 100 мл сладкарска сметана (млечна)
- 400 г многолистно тесто (бутер)
- 1 бр. банани (за украса)
- 1 бр. яйца

1 Приготвяне на волованите:

Разстелете бутертестото. Изрежете 10 бр. кръгчета за волованите с кръгъл ринг с диаметър 6.5 см. Със същия ринг изрежете още 10 кръгчета втората част за десертите, като по средата направете дупка с по-малък ринг с диаметър 4 см. Разбийте яйцето. Намажете основата по края с разбито яйце и поставете втората част от тестото с дупката отгоре. Така при печенето ще получите основата за десерта.

Преди да изпечете, намажете само горния ръб на тестото с разбито яйце и поръсете със захар. Надупчете основата с клечка, за да не се издуе прекалено при печенето.

- ## 2
- Изпечете волованите в предварително загрята фурна на 190°C, докато се зачервят добре, около 25-30 минути. Оставете волованите да изстинат напълно, перди да ги напълните с крема.



3 Приготвяне на крема:

Разбийте съдържанието на пакетчето Крем Оле банан с шоколад според указанията на опаковката. Поставете част крема в найлонов сладкарски пош и напълнете волваните до самия ръб.

- 4** Към останалия крем прибавете 100 мл охладена сметана и разбийте с миксер, докато стане по-плътен крем. Поставете го в пош със звездовиден накрайник и направете розичики върху крема.
Декорирайте с резен банан и парченца шоколад.

