

### Suroviny

2 bílky

150 g moučkového cukru

100 g hladké mouky

50 g umletých ořechů

krém:

2 vejce

50 g cukru krystal

125 g Hery nebo Ceresu

1 lžička kakaa

na ozdobení:

1 šlehačka (33%)

1 banán

jahody

horká čokoláda

### Postup

Z bílků a práškového cukru ušleháme tuhý sníh. Postupně přidáme umleté ořechy, hladkou mouku a vypracujeme těsto. Lžičí klademe na vymaštěný plech malé placky, které pečeme 20-25 minut v mírně vyhřáté troubě při 125.C (horkovzdušná trouba 120.C). Vejce a cukr vyšleháme nad parou do zhoustnutí. Do vychladlé směsi pak vmícháme změkklou Heru a lžičí kakaa. Šlehačku vyšleháme dotuha a jemně do ní zapracujeme roztlačený banán. Polovinu upečených placek potřeme kakaovým krémem, vymíchaným z vajec, cukru, Hery a kakaa, poklademe plátky jahod a přikryjeme druhou polovinou placek. Povrch placek ozdobíme banánovou šlehačkou, kousky jahod a čokoládovými hoblinkami.