

## Ingrediencie

4 banány, 350 g polohrubej múky, 250 g cukru krupica, 1 vanilkový cukor, 1 prášok do pečiva, 3 vajcia, 10 lyžíc oleja, kôra a šťava z jedného citróna, 100 g čokolády

## Postup

Žltka vyšľaháme s cukrami do bielej peny, zašľaháme olej, šťavu z citróna, pridáme rozmačkané banány, múku zmiešanú s nastrúhanou kôrou z citróna, prášok do pečiva a na kúsky nakrájanú čokoládu.

Dôkladne vymiešame. Nakoniec opatrne vmiešame ušľahaný tuhý sneh z bielkov.

Cestom naplníme vymastenú a strúhankou vysypanú formu. Pečieme pri teplote 180 stupňov asi hodinu. Skúšame špajlou.

