

BANANENSCHNITTE

Zutaten für 8 Portionen

200 g Staubzucker

4 Stk Eier

0.125 l warmes Wasser

250 g Mehl

30 g Kakao

1 Prise Salz

Zutaten für die Glasur

120 g Butter

150 g Schokolade

Zutaten für die Creme

1 Pk Puddingpulver

0.5 l Milch

6 EL Zucker

3 Stk Bananen

2 Bl Gelatine

150 g Butter

Zubereitung

Für die Bananenschnitte ein Backblech mit Backpapier belegen (oder ohne Backpapier mit Butter einstreichen) und das Backrohr auf 200°C vorheizen.

Für den Boden der Bananenschnitte zuerst die Eier trennen. Das Eiklar in einer Schüssel mit einer Prise Salz zu einem festen Eischnee schlagen.

Dotter mit dem Zucker schaumig schlagen. abgeriebene Zitronenschale und das Kakaopulver dazu mischen. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermischen. Dann abwechselnd mit dem Eischnee unter die Teigmasse heben.

Den fertigen Teig auf das Backblech streichen und für ca. 15-20 Minuten bei Ober- und Unterhitze 200°C, im vorgeheizten Ofen backen.

In der Zwischenzeit kann man die Puddingcreme zubereiten. Dazu die Milch in einem Topf aufkochen lassen und dann das Puddingpulver und den Zucker einrühren und kurz köcheln lassen. Dabei immer umrühren, damit sich nichts anbrennt.

Nun die beiden Gelatinblätter in kaltes Wasser einweichen, gut ausdrücken und in die leicht köchelnde Puddingcreme geben, gut durchrühren bis sie sich aufgelöst hat.

Zum Schluss noch die Butter in die noch heiße Puddingcreme einrühren – dabei immer wieder gut durchrühren damit die Creme nicht stockt.



Die Bananen in dünne Scheiben schneiden mit etwas Zitronensaft beträufeln (damit sie nicht so schnell schwarz werden) und auf den ausgekühlten Biskuitboden verteilen.

Auf die Bananenscheiben die noch leicht warme Puddingcreme streichen und abkühlen lassen.

Für die Glasur wird die Schokolade und die Butter im Wasserbad (ca. 50 Grad) erwärmt und gut verrührt. Die warme und noch flüssige Schokoladenglasur über die Puddingcreme verteilen und den Kuchen kalt stellen bis die Glasur fest ist.