

# BANANENSCHNITTEN MASCARPONE

MIT

Zutaten für 12 Portionen

6 Stk Eier

60 g Staubzucker

60 g Kristallzucker

120 g Mehl

1 Msp Backpulver

1.5 Stk Zitronen

6 Stk Bananen

4 EL Marmelade

Zutaten für die Creme

500 g Mascarpone

4 Bl Gelatine

200 g Schlagobers

0.5 Stk Zitronen

100 g Staubzucker

Zubereitung

Für die Biskuitmasse Eiklar mit Kristallzucker aufschlagen und beiseite stellen. Dotter mit Gramm Staubzucker schaumig rühren. Den Schnee auf die Dottermasse geben, das Mehl und das Backpulver darüber verteilen, und in die Dottermasse einarbeiten.

Eine Backform (30 x 40 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verstreichen. Bei 180°C Heißluft etwa 12 – 15 Minuten backen.



Für die Creme Mascarpone mit dem Saft einer halben Zitrone und Staubzucker verrühren. Währenddessen Gelatine in kaltes Wasser einweichen, danach mit etwas Zitronensaft am Herd bei kleiner Stufe auflösen. 3 Esslöffel von der Mascarponecreme in der Gelatine zergehen lassen, danach die Gelatinemischung zügig in die restliche Creme einarbeiten. Den Schlagobers steif schlagen und unterziehen.

Das Biskuit mit Marmelade bestreichen, die Bananen halbieren und mit dem restlichen Zitronensaft einpinseln, Bananen auf den Kuchen legen. Die Mascarponecreme über die Bananen verteilen und glatt streichen, am Ende mit Schokoflocken bestreuen. Im Kühlschrank fest werden lassen.