SCHOKO BANANEN SCHNITTEN

4.8 bei 104 Bewertungen

40 min | Biskuit | 180 Grad



Zubereitung

1. Die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen – beiseite stellen. Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren. Anschließend das mit dem Mehl, Kakaopulver und Wasser zugeben und alles nochmal kurz verrühren.

2. Danach den Eischnee vorsichtig unterheben und alles zusammen in einem Backrahmen bei 180 Grad ca. 25 min backen. Dann gut auskühlen lassen.

3. Den ausgekühlten Boden mit Marillenmarmelade bestreichen. Anschließend die Bananen in ca. 0,5 – 1 cm breite Scheiben schneiden und den Boden damit belegen. Die Bananen danach mit dem Zitronensaft beträufeln.

   Für die Creme den Schlagobers mit Sahnesteif laut Packungsanweisung steif schlagen. Mascarpone mit Zucker und Vanillezucker verrühren, danach noch das Joghurt unterheben. Beides miteinander vermischen und die Creme auf die Bananen streichen.

4. Für die Glasur die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, danach mit dem Kokosfett vermischen und den Kuchen damit überziehen.

Zutaten

FÜR 1 BACKRAHMEN 35 X 30

DUNKLER BISKUITBODEN

6	Eier
180 g	Zucker
170 g	Weizenmehl 700
20 g	Kakaopulver
4 EL	Wasser

BELAG

100 g	Marillenmarmelade
8	Bananen
1	Zitrone
300 g	Schlagobers
1 Pkg.	Sahnesteif
300 g	Mascarpone
100 g	Naturjoghurt
40 g	Zucker
	Schokoglasur aus Kokosfett und Kochschokolade
15 g	Vanillezucker

GLASUR

200 g	Schokolade
40 g	Kokosfett