



Bananenschnitten

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 50 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

5 Ei(er)
150 g Puderzucker
125 g Mehl
Fett für das Blech
Aprikosenmarmelade
(Marillenmarmelade)
1 EL Rum
1 kg Banane(n)
½ Liter Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
4 Blatt Gelatine
150 g Butter
100 g Puderzucker
200 g Schokolade
50 g Kokosfett

eine Haut bildet.

Butter mit Staubzucker flaumig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren. Butter und Pudding müssen die gleiche Temperatur haben. Vorsicht! Die Puddingmasse muss wirklich komplett ausgekühlt sein, sonst trennt sich die Masse, sobald der Pudding zur Butter gerührt wird!

Den Biskuit dicht mit Bananenscheiben belegen und mit der Vanillecreme bestreichen, kalt stellen.

Für die Glasur Schokolade und Fett im Wasserbad erwärmen und verrühren, Bananenschnitten mit der Glasur überziehen und kalt stellen. Vor dem Servieren in 12 Stücke schneiden.

ZUBEREITUNG

Für den Biskuitteig (Schnellbiskuit) Eiklar zu Schnee schlagen, mit Zucker aufschlagen, das gesiebte Mehl und die Dotter leicht unterheben.

Den Teig auf ein befettetes Blech ca. 2 cm dick aufstreichen, im Rohr bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen und überkühlen (abkühlen) lassen.

Die Marillenmarmelade mit dem Rum glatt rühren und den Boden damit bestreichen.

Für die Vanillecreme das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und aufkochen lassen. Sofort in eine Schüssel umfüllen, damit am Topfboden nichts ansetzt. Die in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine unter den heißen Pudding, rühren, bis sie sich aufgelöst hat und überkühlen (abkühlen) lassen. Am besten legt man auf die Oberfläche Klarsichtfolie, um zu verhindern, dass sich