



Triple Layer Banana Cream Pie

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 40 Min.

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

ZUTATEN

100 g Butter
50 g Erdnussbutter
1 Eigelb
50 g Zucker
225 g Mehl
25 g Schokoladenraspel
n. B. Milch
125 g Schokolade, zartbitter
25 g Butter
2 EL Milch
3 Eiweiß
75 g Zucker
100 g Mandel(n) ,gemahlen
1 EL Kakaopulver
1 Pck. Puddingpulver, Vanille-
300 ml Milch
2 Eigelb
1 Ei(er)
50 g Zucker
2 Banane(n)
400 ml Sahne
50 g Schokoladenraspel
25 g Mandel(n), gehackte o. Erdnüsse

NÄHRWERT

Calories: 6020 kcal

Serving Size: 1

diese Eiercreme rühren und beiseite stellen. Anschließend für die Schokofüllung die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse wirklich fest ist. Die Schokoladen-Buttermischung, Mandeln und Kakao zugeben und alles vorsichtig unter den Eischnee heben. Diese Schokoladenfüllung nun auf den Mürbteig streichen,

ZUBEREITUNG

Eine 26-er Spring- oder Pieform einfetten und kalt stellen.

Anschließend für den Teig die Butter mit Erdnussbutter, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Das Mehl und die Schokoraspen zugeben und darunter rühren, so dass eine grob-bröselige Masse entsteht. Bei Bedarf etwas Milch hinzufügen.

Nun die vorbereitete Form mit dem Teig auskleiden: Dazu entweder den Teig mit den Fingern in die Form drücken, sodass ein ca. 3 cm hoher Rand steht ODER den Teig per Hand zusammenfassen, ausrollen und dann in die Form legen, sodass ebenfalls ein 3 cm hoher Rand entsteht. Die ausgekleidete Form anschließend mindestens 30 min in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen für die Schokoladenfüllung die Schokolade unter ständigem Rühren im Wasserbad schmelzen. Die Butter darunter rühren, dann nach und nach die Milch unterrühren. Vom Herd nehmen und beiseite stellen. Für den Vanillebelag das Puddingpulver mit 50 ml Milch - aber OHNE Zucker - anrühren. Die übrige Milch aufkochen, dann das angerührte Puddingpulver zugeben und die Mischung unter rühren nochmals aufkochen lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und ebenfalls beiseite stellen.

Den Ofen inzwischen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Nun für die Vanillefüllung die Eigelbe und das Ei schaumig aufschlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse dick-cremig wird. Den Vanillepudding gut unter

dann die Vanillefüllung darauf geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 30-40 min backen (Stäbchenprobe!) Anschließend in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Sobald der Kuchen vollständig erkaltet ist, die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und den Kuchen damit belegen. Die Sahne steif schlagen und darüber streichen. Mit Schokoraspeln und gehackten Mandeln/Erdnüssen betreuen.

Anmerkungen:

- Man kann für die Garnitur natürlich auch Bananenscheiben verwenden, dabei ist allerdings zu beachten, dass die Bananen entweder frisch vor dem Servieren aufgelegt werden müssen oder man sie mit Honig und/oder Zitronensaft vorbehandeln muss, da sie sonst braun werden.

Bananenchips würden sich allerdings auch eignen.

- Die Herstellung der Füllungen erscheint auf den ersten Blick vielleicht etwas umständlich, da für beide Füllungen zunächst ein Teig vorbereitet wird und sie später erst vervollständigt werden. Das hat alleine den Sinn, dass die schaumige Eischneemasse/Eiermasse sonst zusammenfallen würde, bis die jeweils andere Creme fertig gestellt wäre und das den Füllungen ihre lockere Konsistenz nehmen würde. Wem das zu umständlich ist, kann natürlich trotzdem eine andere Reihenfolge wählen.