

Bananenschnitten

Zutaten:

• Bisquitboden

- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 120 g Mehl
- 1 Pck Puddingpulver Schokolade
- 1/2 Pck. Backpulver

• Belag

- 5-8 Bananen je nach Größe
- 500 ml Sahne
- 2 Pck. Vanillesoßenpulver ohne kochen
- 1-2 EL Sofortgelatine
- 250 g Schokolade
- 125 ml Sahne
- 2 EL Sofortgelatine



Zubereitung:

- Für den Bisquit den Rühraufsatz einsetzen, Eier und Zucker in den Mixtopf geben, 2 Min./50°/Stufe 4 schlagen. Dann 12 Min. ohne Temperatur auf Stufe 4 weiter schlagen.
- Mehl, Kakao und Backpulver zugeben und 4 Sek./Stufe 4 unterheben. Eventuell mit dem Spatel nachhelfen.
- Einen Backrahmen in den großen Ofenzauberer stellen, den Teig einfüllen und bei 170° Umluft ca. 15 Min. backen. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.
- Für den Belag zuerst die Sahne leicht anschlagen, dann das Vanillesoßenpulver ohne kochen und die Sofortgelatine unterrühren und ganz steif schlagen.
- Bananen schälen, einmal der Länge nach auseinander schneiden. Die Bananenhälften bei Bedarf nochmal in der Mitte auseinanderschneiden - so kann man sie schöner auf dem Boden auslegen
- Die Sahne auf den Bananen verteilen, dabei darauf achten, dass alle Zwischenräume gut ausgefüllt sind - so vermeidet man das Braunwerden der Bananen
- Für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank geben damit die Sahne gut durchkühlt.
- Schokolade zerkleinern (bei mir ist da immer Resteverwertung der Osterhasen oder Nikoläuse etc.. angesagt)
- Sahne aufkochen und vom Herd ziehen. Schokolade einrühren und mit dem Schneebesen so lange rühren bis sie komplett aufgelöst ist. Dann die Gelatine unterrühren und ca. 10 Minuten abkühlen lassen
- Den Schokoladenguss auf der kalten Sahne verteilen (ich gebe ihn immer auf die Sahne und verteile ihn, indem ich den Ofenzauberer schief halte - so läuft er gut in die Ecken)
- Nach Belieben noch mit Sahne, Krokant oder sonstigem verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen

Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

🌐https://eichenseher.shop-pamperedchef.de/willkommen/