



# Banana slices



## Rezept für 4

### Ingrédients pour le biscuit

6 oeufs  
188 g de sucre  
188 g de farine  
75 g de poudre d'amande

### Ingrédients pour le glaçage

120 ml d'eau  
100 ml de crème  
48 g de poudre de cacao  
140 g de sucre  
4 feuilles de gélatine

### Ingrédients pour la crème

220 ml de lait  
70 g de sucre  
30 g de poudre de flan  
vanille  
6 g de sucre vanillé  
70 g de jaune d'oeuf  
200 g de beurre

### Préparation du biscuit

Battre le sucre et les oeufs jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, puis incorporer la farine et la poudre d'amande. Verser la préparation sur une plaque à gâteaux et cuire à l'air chaud à 200 °C pendant 8 minutes.

### Préparation du glaçage

Porter à ébullition l'eau, la crème, le cacao et le sucre, laisser refroidir légèrement, puis incorporer la gélatine ramollie.

### Préparation de la crème

Porter à ébullition trois quarts du lait avec le sucre cristal et le sucre vanillé. Bien mélanger le reste du lait avec le jaune d'oeuf et la poudre de flan vanille et incorporer à la préparation. Cuire pendant 5 minutes environ et laisser refroidir en mélangeant. Ensuite, ajouter le beurre et battre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.



**Anrichten**

## **Mettre la tartelette ensemble**

Imbiber le biscuit d'un peu de liqueur de banane puis y étaler une couche de crème. Placer l'autre partie du biscuit sur la crème, imbiber à son tour le biscuit de liqueur, puis y étaler une nouvelle couche de crème. Peler les bananes et couper les extrémités. Trancher les bananes en deux dans le sens de la longueur et les déposer sur la crème. Étaler le reste de la crème sur les bananes, lisser et laisser bien refroidir. Répartir le glaçage sur le gâteau et laisser encore une fois refroidir pendant environ 60 minutes.

## **Niveau de cuisson**

Avec préchauffage

8 minutes | air chaud 200 °C