



Bananenschnitte



Rezept für 4

Zutaten Bisquit

6 Eier
188 g Zucker
188 g Mehl
75 g Mandelgries

Zutaten Glasur

120 ml Wasser
100 ml Sahne
48 g Kakaopulver
140 g Zucker
4 Blatt Gelatine

Zutaten Creme

220 ml Milch
70 g Zucker
30 g Vanillepuddingpulver
6 g Vanillezucker
70 g Eigelb
200 g Butter

Zubereitung Bisquit

Zucker und Eier schaumig schlagen und anschliessend Mehl und Mandelgries unterheben. Dann den Bisquit in ein Blech abfüllen und mit Heissluft 200 °C während 8 Minuten backen.

Zubereitung Glasur

Wasser, Sahne, Kakao und Zucker zusammen aufkochen, leicht abkühlen lassen und die eingeweichte Gelatine unterheben.

Zubereitung Creme

Dreiviertel der Milch zusammen mit dem normalen Zucker und dem Vanillezucker aufkochen. Die restliche Milch mit dem Eigelb und dem Cremepulver verrühren und das Ganze zusammen einkochen. Nun für ca. 5 Minuten durchkochen lassen und anschliessend kalt rühren. Im Anschluss die Butter hinzugeben und schaumig schlagen.



Anrichten

Zusammensetzen des Törtchens

Bisquit mit etwas Bananenlikör tränken und dann mit der Creme bestreichen. Den anderen Teil des Bisquit auf die Creme setzen, diesen wiederum tränken und wieder mit Creme bestreichen. Bananen schälen und die Enden abschneiden, halbieren und der Länge nach auf die Creme legen. Die restliche Creme nun auf den Bananen verteilen, anschliessend glattstreichen und gut durch kühlen lassen. Die Schnitte mit der Glasur überziehen und nochmals ca. 60 Minuten durchkühlen lassen.

Garstufe

Mit Vorheizen

8 Minuten | Heissluft 200 °C