

BANANENSCHNITTE / CREMIG SAFTIG



In meinem Video habe ich euch mein Rezept meiner Bananenschnitte verraten, das ich im letzten Jahr kreiert habe. Ich habe es ca. 2-3 Mal gebacken, bis ich DAS PERFEKTE Rezept zusammen stellte. Ich finde es ist wunderbar abgestimmt und schmeckt köstlich. Und es ist perfekt, wenn man ein paar Bananen zu viel hat.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
175 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 26 cm

Breite: 26 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 175°C O/U vor. Stelle einen Backrahmen auf 26x26 cm ein und setze ihn auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

TEIG

Schlage die Butter gemeinsam mit dem Zucker und Vanilleextrakt 4-5 Minuten sehr cremig. Rühre anschließend die Eier einzeln nacheinander ein. Mische das Mehl mit der Stärke, dem Kakao, Backpulver, Zimt und Nelke. Rühre die Zutaten nun gemeinsam mit der gehackten Schokolade und den pürierten Bananen kurz in die Buttermasse ein. Fülle den Teig in den vorbereiteten Backrahmen, streiche ihn glatt und backe ihn im vorgeheizten Ofen für 35-40 Minuten. Nimm ihn dann aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

CREME

Schlage die Sahne steif und stelle sie kurz in den Kühlschrank. Gib die pürierten Bananen mit dem Wasser in einen Topf. Rühre das Agaragar ein und koche die Bananen nun unter ständigem Rühren für mindestens 2 Minuten sprudelnd, damit das Agaragar seine Wirkung entfalten kann. Lasse es dann lauwarm abkühlen. Verrühre in der Zwischenzeit den Schmand mit dem Quark, Puderzucker und Zitronensaft glatt. Verrühre nun die Bananencreme mit der Schmandcreme und hebe zum Schluss die geschlagene Sahne unter.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Schneide den Kuchenboden einmal waagrecht durch. Schneide die Banane in Scheiben und belege damit den Boden. Stelle einen Backrahmen außenherum und verteile die Hälfte der Creme darauf. Streiche sie glatt, lege den letzten Boden auf und verstreiche die restliche Creme darauf glatt. Stelle die Torte für mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank.

TORTE FERTIGSTELLEN

Hacke die Kuvertüre klein und schmilz sie über einem warmen Wasserbad. Entferne den Backrahmen und sprenkle die geschmolzene Kuvertüre darüber. Schneide die Torte in Stücke und belege jedes Stück mit einem Bananenchip. Stelle

RÜHRTEIG:

- 200 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4** Eier
- 100 g** Schmand
- 200 g** Mehl
- 50 g** Speisestärke
- 20 g** Kakao
- 3 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Zimt
- 1 Msp.** Nelke (gemahlen)
- 100 g** Vollmilchschokolade (gehackt)
- 250 g** Bananen (püriert)

BELAG:

- 2** Bananen

CREME:

- 200 ml** Sahne
- 180** Bananen (püriert)
- 100 g** Wasser
- 100 g** Schmand
- 250 g** Quark
- 50 g** Puderzucker
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 10 g** Agaragar

BANANENSCHNITTE / CREMIG SAFTIG



die Torte bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

DEKORATION:

- 50 g** Vollmilchkuvertüre
- 100 g** Bananenchips