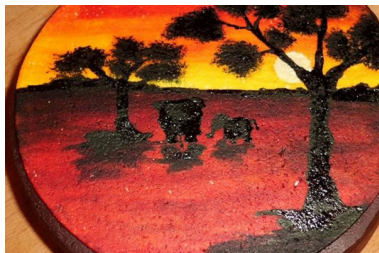


BANANENRÜHRKUCHEN MIT GANACHE UND FONDANT



Dieser Bananen Rührkuchen hat schon viele Menschen begeistert – und auch von euch höre ich nur Gutes. Ich finde es immer wieder ganz toll, dass ihr meine Rezepte mögt und sie bei euch so gut ankommen. Der Bananenkuchen hält sich samt Füllung 4-6 Tage bei kühler Lagerung. Ihr könnt den Kuchen mit Fondant eindecken oder nach Belieben auch nur mit Ganache dekorieren.



Back-/Kochzeit
50 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG BANANENRÜHRKUCHEN

Bei 160°C ca. 50 Minuten backen. Mit der Isoliermethode backt der Kuchen viel länger – Stäbchenprobe nicht vergessen. Die Isoliermethode wende ich nur dann an, wenn ich den Kuchen ebenmäßig glatt haben möchte. Manchmal passiert es nämlich, dass Kuchen in der Mitte aufplatzen, oder dass beim Backen ein "Hügel" entsteht, das ist nicht besonders gut, falls ihr den Kuchen später mit Fondant/Marzipan eindecken wollt, denn dazu benötigt ihr glatte Flächen. Falls ich den Bananenkuchen also einfach nur so mache, dann backe ich das alles ohne Isoliermethode

ZUBEREITUNG GANACHE

Ich mache immer etwas mehr Ganache, um sicher zu stellen, dass ich genug zum Einstreichen habe. Den Rest könnt ihr gut aufheben (ca. 6 Tage) oder einfach einfrieren und beim nächsten Mal verwenden. Schokolade in Stücke teilen oder klein hacken. Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Schokolade in die Sahne geben und 2-3 Minuten stehen lassen. Danach mit einem Schneebesen oder Kochlöffel verrühren und mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse verrühren ohne Luft einzurühren. Die Ganache erkalten lassen (einige Stunden/über Nacht). Die Ganache wieder auf Raumtemperatur kommen lassen oder ggf. in der Mikrowelle LEICHT erhitzen, um sie verrühren zu können. Danach kann sie wie gewohnt verarbeitet werden. Am besten kann man sie verstreichen wenn sie die Konsistenz von Nutella hat



Ich klebe Dekorationen immer mit Kleber oder Royal Icing auf den Fondant – je nachdem wie groß und schwer die Dekoration ist. Das Rezept für den Zuckerkleber findet ihr im Pinguin-Video

Falls ihr den Kuchen ohne Fondant essen wollt, könnt ihr z.B. auch dekorativ etwas Ganache auf die Torte spritzen (mit einem Spritzbeutel). Viel Spaß beim Backen, eure Sally <3

BANANENRÜHRKUCHEN:

- 125 g** Butter
- 125 g** Zucker
- 2** Eier (Größe M)
- 150 g** Mehl
- 8 g** Backpulver
- ½ TL** Natron
- 25 g** Kakao
- ½ TL** Zimt
- 1 Pr.** Nelke (gemahlen)
- 3** Bananen

FÜLLUNG:

- Marmelade

GANACHE:

- 250 g** Sahne
- 250 g** Zartbitterschokolade