

KOKOS-BANANEN-KUCHEN OHNE BACKEN / COCONUT BANANA DREAM CAKE



Locker-leichter Kuchen ohne Backen: Knusperboden mit cremiger Füllung und Sahnetopping.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Kühlzeit
2-4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

BODEN

Zerlasse die Butter in einem kleinen Topf. Zerkleinere die Kekse in einem Mixer und vermische sie mit der Butter und den Kokosraspeln. Kleide einen Backrahmen mit Backpapier aus, verteile die Bröselmasse darin und drücke sie gut fest. Stelle den Bröselboden für ca. 30 Min. in den Kühlschrank.

BODEN:

- 125 g** Butter
- 100 g** Butterkekse
- 100 g** Kokosraspeln

FÜLLUNG

Fülle für die Füllung alle Zutaten in einen Topf und verrühre sie gut mit einem Schneebesen. Verrühre sie bei mittelhoher Hitze in etwa 4-5 Min. zu einem Pudding. Dabei sollte der Pudding nicht stark aufkochen, da er sonst anbrennen kann. Streiche den Pudding durch einen Sieb.

Schneide die Bananen in Scheiben und verteile sie auf dem Bröselboden. Bedecke sie mit der warmen Creme und kühle sie für ca. 2 Stunden, damit die Creme fest wird. Der Kuchen kann so auch über Nacht gekühlt werden.

Schlage die Sahne mit dem San Apart steif und verteile sie auf dem Kuchen. Bedecke sie mit Kokosraspeln. Stelle den Kuchen bis zum Verzehr kühl. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

FÜLLUNG:

- 400 ml** Milch
- 200 g** Sahne
- 4** Eigelbe
- 100 g** Zucker
- 50 g** Speisestärke
- 1 Pr.** Salz
- Vanilleextrakt

AUSSERDEM:

- 2** Bananen
- 200 ml** Sahne
- 2 TL** San-apart
- Kokosraspeln und Kokoschips