

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Bananenschnitten

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 1 haushaltsübliches Blech

Für das Biskuit: 5 Eier (Größe L), 200 g Kristallzucker, Prise Salz, Abrieb von ½ Bio-Zitrone, 120 g glattes Mehl, 120 g Mandeln (ohne Schale, fein gerieben).

Für die Vanillecreme: 1 Liter Milch, 80 g Vanillepuddingpulver, 350 g Zucker, Mark von Vanilleschote, brauner Rum (zB: Myers Rum), 450 g weiche Butter, 5-7 reife Bananen (Stückmenge je nach Größe), etw. Zitronensaft.

Für die Glasur: 300 g flüssige Schokolade (ca. 60 % Kakaoanteil), 160 g Obers, 50 g Milch, 50 g Honig, 50 g Zucker. Physalis als Garnitur.

Zubereitung

Für das Biskuit Mehl und Mandeln trocken vermischen. Die Eier trennen. Die Eidotter mit etwa einem Drittel des Zuckers sowie Salz und geriebener Zitronenschale aufschlagen. Anschließend das Eiklar mit dem restlichen Zucker zu cremigem Schnee schlagen und mit der Dottermasse vermischen. Das Mehlgemisch unterheben und in die vorbereitete Backform füllen. Im Rohr bei etwa 160 °C Heißluft 20 bis 30 Minuten backen, danach vollständig auskühlen lassen.

Für die Vanillecreme aus Milch, Puddingpulver, Zucker und Vanillemark einen festen Pudding kochen und diesen anschließend im Wasserbad unter gelegentlicher Bewegung schnell auf Zimmertemperatur abkühlen.

Die weiche Butter mit dem Rum sehr schaumig schlagen, dabei immer wieder kleine Teile des Puddings einarbeiten. Wenn die Creme schaumig ist und der ganze Pudding eingearbeitet wurde, die Hälfte auf das Biskuit streichen. Bananen der Länge nach halbieren, mit wenig Zitronensaft beträufeln und in die Masse drücken. Die restliche Masse auf den Bananen verteilen und glattstreichen. Etwa 3 bis 4 Stunden (oder auch über Nacht) zugedeckt kaltstellen.

Für die Glasur Obers, Milch, Honig und Zucker auf etwa 60 °C erwärmen und über die flüssige Schokolade schütten. Kurz warten, dann mit einem Spatel in ruhigen Bewegungen glatrühren. Über die Schnitte gießen und mit einer Palette den Überschuss abstreifen. In Stücke schneiden, mit Physalis garnieren und servieren.