

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Banana Dome

Köchin: Nicola Fürle

Zutaten

(4 Personen)

Für den Bananenboden

- 200 g Kristallzucker
- Vanillezucker
- Salz
- 125 g Butter (weich)
- 2 Eier
- 90 ml Milch
- 225 g Bananen (püriert)
- 225 g Mehl
- 1 TL Natron
- 50 g Schokolade (gehackt)
- Metallring (Ø ca. 18 cm)

Für die Rumtränke

- 100 g Wasser
- 100 g Kristallzucker
- 20 g Rum
-

Für die Bananen-Sauerrahm-Mousse

- 250 g Bananen (püriert)
- 150 g Sauerrahm

Quelle: ORF extra

- 60 g Staubzucker
- ½ Vanilleschote
- 12 g Blattgelatine
- 20 ml Zitronensaft und Abrieb
- 20 ml Limettensaft und Abrieb
- 480 g Sahne

Für die Schokoladen-Ganache (zum Glasieren)

- 360 g Schokolade (dunkle Kuvertüre)
- 300 g Sahne
- 1 EL Honig

Für die weiße Ganache (zum Marmorieren)

- 100 g weiße Schokolade
- 70 g Schlagobers
- (gelbe Lebensmittelfarbe)

Für das Bananengelee

- 150 g Bananen (püriert)
- 30 g Staubzucker
- 10 g Zitronensaft
- 4 g Gelatine
- Amaretto
- Metallring (Ø 15 cm)

Für das Zimt Baiser

- 100 ml Eiweiß
- 140 g Kristallzucker
- Saft einer ¼ Zitrone
- Salz
- 140 g Staubzucker
- 3 g Zimt

Für den Banana Dome

- Kuppelform (Ø 20 cm, Höhe 11 cm)
Wenn die Form aus Metall ist, funktioniert das Stürzen bei gekühlter Masse. Wenn die Form aus Silikon ist, muss die Masse vor dem Stürzen eingefroren werden.
- Bananenmarmelade

Für die Garnitur

- Bananen-Chips (aus dem Supermarkt)

- getrocknete, gezuckerte Rosen
- Schokodekor nach Belieben
- frische Ribiseln

Zubereitung

1. Für den Bananenboden den Kristallzucker, den Vanillezucker, eine Prise Salz und die weiche Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Dann die Eier langsam dazugeben. Danach die lauwarme Milch und die pürierten Bananen unterrühren. Das Mehl und das Natron sieben und gemeinsam mit den Schokostückchen unter die restliche Masse heben. Die Masse in einen Ring füllen und für 30-35 Minuten bei 180° C Umluft backen.

2. Für die die Rumtränke das Wasser, den Kristallzucker und den Rum in einer Schüssel miteinander vermengen.

3. Für die Bananen-Sauerrahm-Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Anschließend die Gelatine ausdrücken und mit dem Zitronen- und dem Limettensaft in einem Topf über einem Wasserbad erwärmen und auflösen. Dann die pürierten Bananen, den Sauerrahm, den Staubzucker, den Zitronen- und Limettenabrieb und die ausgekrazte Vanille aus der Schote miteinander verrühren. Die Sahne in einer weiteren Schüssel steif schlagen.

4. Anschließend die aufgelöste Gelatine zur Sauerrahm-Bananen-Masse geben und zügig unterrühren. Abschließend die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

5. Für die dunkle Schokoladen-Ganache die Sahne und den Honig in einem Topf aufkochen lassen und dann über die gehackte Kuvertüre gießen und gut verrühren.

6. Für die weiße Ganache die Sahne in einem Topf aufkochen lassen und gut mit der in Stücke gebrochenen, weißen Schokolade verrühren.

Tipp: Für eine weitere bunte Ganache, kann die weiße Ganache geteilt werden und die zweite Hälfte mit Lebensmittelfarbe vermischt werden.

7. Für das Bananengelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann die Bananen mit Staubzucker und Zitronensaft pürieren. Die Gelatine ausdrücken, mit etwas Amaretto im Wasserbad schmelzen lassen und zum Püree geben.

Nun in einen mit Frischhaltefolie ausgelegten Metallring füllen und einfrieren.

8. Für das Zimt Baiser das Eiweiß, den Kristallzucker, eine Prise Salz und den Zitronensaft zu einem steifen Schnee schlagen. Dann den Staubzucker und das Zimt sieben und per Hand unter den Eischnee heben. Nun entweder Rosetten, Stangerl oder Ähnliches auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und im Rohr etwa 2 Stunden bei 80-90° C

Umluft trocknen lassen.

Tipp: Einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen, sodass sie einen ganz kleinen Spalt geöffnet bleibt und die Feuchtigkeit entweichen kann, damit das Baiser nicht zäh wird.

9. Den fertiggebackenen Boden vierteln und zuerst mit der Rumtränke beträufeln und dann mit der Bananemarmelade bestreichen. Nun die Torte, oder den Banana Dome, folgendermaßen schichtweise in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kuppelform einsetzen: zuerst die Bananen-Sauerrahm-Mousse, dann das Bananengelee, dann wieder etwas Mousse, dann den Boden, noch einmal etwas Mousse und am Ende mit einem Boden abschließen. Anschließend den Banana Dome kurz im Kühlschrank anziehen lassen.

10. Zum Schluss den Banana Dome aus dem Kühlschrank nehmen und stürzen. Die Folie entfernen, die dunkle und die helle Ganache nur leicht verrühren und direkt über die Mousse gießen, sodass sich ein schönes Muster ergibt. Das Dessert mit dem Zimt Baiser, den Bananen-Chips, getrocknete, gezuckerte Rosen, Schokodekor und frischen Ribiseln garnieren.