Nah&Frisch



www.finis-feinstes.at Professional

Bananenschnitte

Kuchen & Gebäck Kuchen Obst Österreichisch Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für den Biskuit die Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dotter mit Zucker weiß schaumig aufschlagen. Die Hälfte des Eischnees über die Dottermasse geben, Kuchenmehl mit einer Prise Backpulver darüber geben und alles vorsichtig unterheben.

Zuletzt den restlichen Eischnee unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten golden backen. Pudding (ohne Zucker) kochen, in eine Schüssel füllen und mit etwas Frischhaltefolie direkt bedecken, damit sich keine Haut bildet und auskühlen lassen. Butter mit Zucker schaumig aufschlagen, löffelweise den ausgekühlten Pudding unterrühren.

Den ausgekühlten Biskuitboden mit Marillen- marmelade bestreichen, mit halbierten Bananen belegen und einen eckigen Torten- ring um den Boden spannen. Puddingcreme darüber verteilen und zuletzt mit Schoko- ladenglasur bedecken.

Für mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Zutaten

Biskuit-Boden

- 5 Eier
- 100 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
- 125 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Backpulver

Belag und Creme

- 4-5 halbierte Bananen
- Pudding aus 500ml Milch (ohne Zucker)
- 120 g Zucker
- 120 g Butter
- 3 EL Marillenmarmelade
- Schokoladenglasur