Nah&Frisch



Dr. Oetker „Backen macht Freude“ Professional

Bananas

Dessert Süße Gerichte

Zubereitung

Dotter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker sehr steif schlagen (Schnittprobe) und vorsichtig einrühren. Das Mehl darüber sieben und unterheben. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 200 °C ca. 12 Minuten backen. Das Biskuit sofort auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen, das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig abziehen. Milch mit Zucker und Puddingpulver nach Vorschrift auf dem Päckchen zubereiten. Die Gelatine nach Vorschrift auf der Packung in kaltem Wasser einweichen und mit Spitz Rum gut unter den noch heißen Pudding rühren. Unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Obers aufschlagen und unter den zu gelieren beginnenden Pudding heben. Das Ganze gleichmäßig auf das Biskuit streichen und mit Bananenscheiben belegen. 2 Std. kalt stellen. Die Glasur nach Vorschrift auf dem Becher erweichen. Die Bananen damit bestreichen und – so lange die Glasur noch weich ist – in Schnitten schneiden (dabei das Messer immer wieder in heißes Wasser eintauchen und abwischen). Bis zum Verzehr kalt stellen.

Zutaten

- 5 Dotter
- 75 g Staubzucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 5 Eiklar
- 75 g Zucker
- 150 g glattes Mehl
- 1/2 l Milch
- 60 g Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Puddingpulver Vanille
- 5 Blätter Dr. Oetker Gelatin
- 3 EL Spitz Rum
- 1/4 l Schlagobers
- 7 geschälte Bananen
- 1 Becher Dr. Oetker Decor Kakaoglasur