

Bananenschnitten

Von Kuchenfee

Klassische Bananenschnitten mit Biskuitboden, Vanillecreme & Schokoladenglasur



VORBEREITUNG 10 min	BACKZEIT 12 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 22 min
------------------------	--------------------	-----------------	------------------

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

3 x	Eier
	Raumtemperatur
70 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Paket	Vanillinzucker
75 g	Mehl
1 Msp	Backpulver
30 ml	Milch

FÜLLUNG

400 ml	Milch
2-3 EL	Zucker
1 Paket	Puddingpulver
	Vanille
350 ml	Sahne
2-3 Paket	Sahnesteif

GLASUR

120 g	Kuvertüre
	Zartbitter
20 g	Palmin

Werkzeuge

Küchenmaschine
Backblech
Backrahmen
Waage
Schüssel
Gummilippe

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01
- Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und nach Bedarf einen Backrahmen einsetzen. 40 x 35 cm.

- 02** Eier, Zucker, Salz & Vanillinzucker 10 Minuten aufschlagen.
- 03** Mehl & Backpulver mischen und mit der Milch unter die Eiermasse heben.
- 04** Im Blech gleichmässig verstreichen und im vorgeheizten Ofen goldig braun ausbacken.
- 05** Nach dem backen 100 % abkühlen lassen.

2. FÜLLUNG

- 01** Milch mit Puddingpulver und Zucker unter rühren aufkochen, dann abgedeckt 100% abkühlen lassen.
- 02** Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Pudding kurz glatt rühren und Sahne unterziehen.

3. ZUSAMMENSETZTEN

- 01** Marmelade auf dem Biskuit verteilen, Bananen schälen, halbieren und dicht an dicht in den Rahmen legen.
- 02** Füllung auf die Bananen geben, glatt streichen und die Schnitten für mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- 03** Kuvertüre schmelzen, mit Palmin verrühren und noch flüssig, zügig auf den Schnitten verteilen.