

Bananenschnitten

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Backrahmen:

Biskuitteig:

4 Eier
80 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
100 g Mehl
½ TL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
5 dl Milch
6 Blätter Dr. Oetker Gelatine
eingeweicht
2 ½ dl Rahm
6 Stk. Bananen geschält
Zitronensaft

Garnitur:

2 ½ dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
½ Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
hell
Kokosraspeln

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Einen Backrahmen (40 x 30 cm) darauf stellen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Die Eier trennen, Eigelb mit Zucker und Finesse schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Das Eiweiss mit Salz zu Schnee schlagen, auf die Masse geben. Mehl und Backpulver mischen und dazu sieben. Vorsichtig mit einem Teigschaber mischen.

Die Masse auf das vorbereitete Blech streichen und in der unteren Ofenhälfte ca. 12 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten

Das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, das obere Papier vorsichtig abziehen und das Biskuit und auskühlen lassen. Das Biskuit halbieren.

3 Füllung:

Den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten und auskühlen lassen. Die Gelatine mit wenig heissem Wasser auflösen und unter den kalten Pudding rühren. Den Rahm steif schlagen und unter den Pudding ziehen. Die Bananen schälen, quer halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und auf eine Biskuithälfte legen. Diese mit dem Backrahmen umstellen und die Crème auf die Bananen geben. Mit der zweiten Biskuitplatte belegen. Vorsichtig andrücken.

4 Garnitur:

Für die Garnitur den Rahm mit dem Rahmhalter steif schlagen. Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen, mit der Hälfte des Rahms vermischen und den restlichen Rahm darunterziehen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und in Streifen auf das Biskuit spritzen. Die Kokosraspeln darüber streuen und **min. 2 Stunden** kühl stellen.