

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Kirsch-Bananen-Schnitte

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Biskuitteig:

50 g Mehl
40 g Kakaopulver
5 Eier
175 g Zucker

Für die Creme:

450 ml Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver (für 500 ml Milch)
100 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Margarine

Für die Frucht-Füllung:

500 g Bananen
1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 350 g)
2 Päckchen klaren Tortenguss (für 250 ml Flüssigkeit)
4 EL Zucker

Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Kakao mischen und sieben. Eier trennen und Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers zu Eischnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Wenn die Masse fest ist, 3 Eigelb nacheinander unter den Eischnee heben, anschließend das Mehl-Kakao-Gemisch unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft: 135 °C) ca. 25 Minuten backen. Biskuitplatte aus dem Backofen nehmen, auf ein Küchentuch stürzen und auskühlen lassen. Das Backpapier vorsichtig abziehen.

Für die Creme ca. 200 ml der Milch mit Vanillepuddingpulver, Zucker, Salz und restlichem Eigelb verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver dazugeben und unter Rühren kurz aufkochen. Pudding mit Klarsichtfolie abdecken und erkalten lassen, evtl. hin und wieder umrühren. Margarine cremig rühren und Pudding löffelweise dazugeben.

Biskuitplatte in zwei gleich große Teile schneiden. Eine Plattenhälfte auf Aluminiumfolie (ca. 30 cm x 45 cm) legen, dabei einen Rand von ca. 5 cm an jeder Kante falten. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und warm stellen.

Kirschen abtropfen lassen, Banane schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Bananen auf den Boden legen und die Kirschen darüber verteilen. Tortenguss löffelweise über die Früchte geben und im Kühlschrank ca. 20 Minuten fest werden lassen.

Margarinecreme auf die Fruchtschicht streichen. Zweite Biskuitplatte auflegen und mit Puderzucker bestreuen. Zum Festwerden ca. 1 Stunde kalt stellen. Danach entweder einen großen Tortenaufleger auf die Kirsch-Bananen-Schicht legen, oder den Blechkuchen in kleine Stücke schneiden und mit jeweils einem kleinen Tortenaufleger garnieren.