Schokobananen



Zutaten für 9 Stück:

Teig:
4 Eigelb
2 Esslöffel warmes Wasser
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eiweiß
100 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Teelöffel Backpulver

Buttercreme:
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
250 ml Vollmilch
2 Esslöffel Zucker
125 g Butter

Außerdem:
3-4 kleine Bananen
500-1000 g kakaohaltige Fettglasur (Kuchenglasur)
etwas Haselnussglasur

Zubereitung:
Für den Boden das Eigelb mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange rühren, bis die Masse hell-cremig

ist.
Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen. Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen.
Im vorgeheizten Backofen bei 190-200°C etwa 20-25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter im Ring auskühlen lassen.
Für die Buttercreme den Pudding nach Vorschrift zubereiten und abkühlen lassen. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und warten, bis der Pudding und die Butter die gleiche Temperatur haben. Butter schaumig schlagen, und löffelweise den Pudding unterrühren, bis sich eine lockere Buttercreme gebildet hat.
Boden einmal quer durchschneiden, die Hälfte der Buttercreme darauf streichen. Den zweiten Boden drauflegen, und die restliche Creme verstreichen.
Bananen schälen und quer halbieren. Dicht aneinander die Halben Bananenstücke auf die Buttercreme geben. Mit einem scharfen Messer die Bananen ausschneiden. Wer kleinere Mengen z.B. für Kindergeburtstage braucht, sollte die Bananen noch ein oder zweimal durchschneiden. Biskuitbananen für mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank geben und warten, bis die Buttercreme fest geworden ist, sonst fallen die Bananen später beim Glasieren herunter.
Fettglasur in einer flachen Schüssel auf ca. 40-45°C erwärmen. die Glasur sollte nicht zu dick sein, eventuell noch etwas mit Kokosfett verdünnen. Die Bananen mit der Oberseite nach unten in die Glasur tauchen, bis sie vollständig bedeckt sind. Wieder herausnehmen und über der Schüssel abtropfen lassen. Auf einem Kuchengitter zum Trocknen ablegen.
Wenig Haselnussglasur erwärmen und in einem kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine winzige Ecke abschneiden, und über die Schokobananen ziehen, so dass sich auf den Bananen Streifen bilden. Nochmals trocknen lassen und servieren.

© lecker-backen.de