

Bananen-Kokosschnitte

ca. 15 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Dotter (Größe M)
60 g gesiebter Staubzucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
3 Eiklar (Größe M)
60 g Zucker
130 g glattes Mehl

Puddingcreme:

½ l Milch
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
2 EL Rum
¼ l Schlagobers

Zum Belegen:

6 Bananen
Zitronensaft

Zum Aufspritzen und Bestreuen:

¼ l geschlagenes Schlagobers
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-Geschmack (1/2 Becher)
Kokosette

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Dotter mit Staubzucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Das Mehl darüber sieben und unterheben.

2 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Das Biskuit auf ein Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen. Das erkaltete Biskuit der Breite nach halbieren. Eine Biskuitplatte mit einem Backrahmen umstellen.

4 Creme:

Für die Creme Milch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und gut in den Pudding einrühren. Das Schlagobers unterheben.

5 Zum Belegen:

Die Bananen schälen, mit Zitronensaft beträufeln, halbieren und mit der Schnittfläche auf das Biskuit legen. Die Creme darauf verteilen und glatt streichen. Die zweite Biskuitplatte darauf legen und vorsichtig andrücken.

6 Zum Aufspritzen und Bestreuen:

Die Hälfte des Schlagobers mit Glasur verrühren, unter das übrige Obers heben und in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. Streifen auf die Schnitte spritzen und mit Kokosette bestreuen. Die Schnitte ca. 2 Std. kalt stellen.