

Bananen-Puddingschnitten

ca. 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

8 Eier (Größe M)
210 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
200 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

Zum Bestreichen und Belegen:

160 g Marillenmarmelade
6 halbierte Bananen
Saft von 1 Zitrone

Vanille-Obers-Creme:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
½ l Milch
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
20 g Butter
½ l geschlagenes Schlagobers

Milchschoko-Obers:

250 g flüssige Vollmilchkuvertüre (29 Grad)
½ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen:

Kokosette

1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Puddingpulver darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Einen Backrahmen (30 x 35 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen. Das Biskuit 1-mal der Breite nach durchschneiden.

4 Zum Bestreichen und Belegen:

Eine Biskuitplatte mit dem Backrahmen umstellen und mit Marmelade bestreichen. Die Bananen auf der Marmelade verteilen und mit Zitronensaft bestreichen.

5 **Vanille-Obers-Creme:**

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Milch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen, Butter und Gelatine einrühren und unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Creme auf den Bananen glatt streichen und mit der zweiten Biskuitplatte abdecken. Den Kuchen ca. 40 Min. kalt stellen.

6 **Milchschoko-Obers:**

Kuvertüre mit Schlagobers mit dem Kochlöffel verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und nebeneinander in Streifen auf den Kuchen spritzen. Den Kuchen ca. 1/2 Std. kalt stellen.

7 **Zum Bestreuen:**

Den Kuchen in Schnitten schneiden und mit Kokosette bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Servieren Sie die Bananenschnitte mit feiner Himbeersoße: 100 g Himbeermark mit 2 EL Sauerrahm, 40 g gesiebttem Staubzucker und 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif verrühren.
- Statt Vanille-Obers-Creme kann man 1 Pkg. Dr. Oetker Cremeschnitten Creme zubereiten.