

# Bananensplit-Schnitten

ca. 30 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

6 Dotter (Größe M)  
3 EL lauwarmes Wasser  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
6 Eiklar (Größe M)  
140 g Zucker  
160 g glattes Mehl  
80 g Speisestärke  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Zum Bestreichen und Belegen:

120 g passierte  
Ribiselmarmelade  
10 Stk. halbierte Bananen

### Schoko-Obers:

4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
3 Dotter (Größe M)  
400 g flüssige  
Zartbitterkuvertüre  
900 ml leicht geschlagenes  
Schlagobers

### Zum Dekorieren:

¼ l geschlagenes Schlagobers  
Bananenchips

## Wie mache ich Bananensplit-Schnitten?:

### 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Dotter mit Wasser, Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Eiklar mit Zucker cremig steif aufschlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

Einen Backrahmen (30 x 35 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 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**

### 2 Zum Bestreichen:

Das erkaltete Biskuit mit Ribiselmarmelade bestreichen.



### Schoko-Obers und zum Belegen:

Für das Schoko-Obers die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Die Dotter über Dampf (Wasserbad) mit der Schneerute schaumig aufschlagen. Vom Herd nehmen, die erwärmte Gelatine und Kuvertüre zügig unterrühren und das Schlagobers in zwei Portionen unterheben. Das Biskuit mit halbierten Bananen belegen. Das Schoko-Obers auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Den Kuchen ca. 2 Std. kalt stellen.

### 3 Zum Dekorieren:

Den Kuchen beliebig mit Schlagobers und Bananenchips dekorieren.

