



Gebrüder Winkler

**Bananenschnitte
mit Schokolade und Cranberries**



Bananenschnitte mit Schokolade und Cranberries

(1 Haushaltsblech)

Temperatur

kalt

Zutaten für den Schokoladenboden

- 75 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 3 Dotter
- 50 g Zartbitterschokolade
- 3 Eiweiß
- 60 g Zucker
- 65 g Mehl
- 10 g Kakaopulver
- Ribiselmarmelade (= rote Johannisbeere)
oder Preiselbeermarmelade
- Bananen

Zubereitung

1. Butter weißschaumig rühren, Staubzucker zugeben und Dotter nacheinander einrühren.
2. Schokolade schmelzen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und unter die Buttermasse heben.
3. Eiweiß und Zucker aufschlagen und vorsichtig unterheben.
4. Mehl und Kakaopulver sieben und vorsichtig in die Masse einarbeiten.
5. Masse ca. 1 cm dick auf ein Backpapier streichen und in der mittleren Schiene ca. 20 min. bei 165° C backen. Wenn der Kuchen fertig ist, diesen verkehrt auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und auskühlen lassen.
6. Mit Ribiselmarmelade (oder Preiselbeermarmelade) bestreichen.
7. Mit den geschnittenen Bananen belegen (Bananen waagrecht halbieren).

Zutaten für die Creme

- 2 Dotter
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- etwas Rum
- Vanillezucker
- 400 g Sahne

Zubereitung

1. Die Dotter und das Ei mit dem Zucker, Vanillezucker und Rum über Wasserbad warm aufschlagen. Kalt schlagen und die (in etwas Sahne) aufgelöste Gelatine unterrühren.
2. Die Sahne (400 g) aufschlagen und unter die Creme ziehen.
3. Kuchen mit der Creme auffüllen und kalt stellen.

Zutaten für die Glasur

- 100 g Sahne
- 100 g Wasser
- 100 g Zucker
- 60 g Kakaopulver
- 4 ½ Blatt Gelatine

Zubereitung

1. Sahne, Wasser und Zucker aufkochen.
2. Kakaopulver dazu geben.
3. Eingeweichte und aufgelöste Gelatine (laut Packungsanleitung) zugeben und unterrühren.
4. Glasur kalt stellen.
5. Durch vorsichtiges Aufwärmen unter ständigem Rühren wieder flüssig machen. Erst dadurch bekommt die Glasur einen schönen Glanz!
6. Glasur auf Raumtemperatur abkühlen und dünn über die Creme gießen.
7. Kuchen kalt stellen.

Winkler 's TIPP

Besonders dekorativ und wohlschmeckend machen sich gedörrte Cranberries auf der schön glänzenden Glasur!