

Banana Split Kuchen



So wird's gemacht:

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Form fetten. Für den Teig Zartbitterkuvertüre, Butter, Backkakao und 50 ml Buttermilch in einen Topf geben und schmelzen. Ei und Zucker schaumig schlagen. Restliche Buttermilch und Schoko-Masse hinzugeben und verrühren. Mehl, Natron und Salz mischen und zum Teig geben. Kuchen 15-20 Minuten backen. Garprobe machen und auskühlen lassen. Derweil 350 ml Milch zum Kochen bringen. Eigelbe, 50 ml Milch, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke verrühren. Heiße Milch in die Ei-Mischung geben und verrühren. Masse erneut erhitzen und unter Rühren erhitzen. Gelatine in etwas Wasser einweichen und in die Masse rühren. Sahne hinzugeben. Bananen der Länge nach halbieren, auf den Kuchen legen und mit der Creme bedecken. Vier Stunden kalt stellen. Zartbitterkuvertüre schmelzen, 1 EL Pflanzenöl hinzugeben und gut verrühren. Weiße Kuvertüre schmelzen und 1 TL Pflanzenöl verrühren. Dunkle Schokomasse auf dem erstarrten Kuchen verteilen und weiße Schokolade tropfenweise auf den Kuchen geben und mit einem Holzstäbchen durch die Tropfen fahren, sodass ein marmoriertes Muster entsteht.

Einkaufsliste:

24 cm Springform

50 g Zartbitterkuvertüre

60 g Butter

1 EL Backkakao

100 g brauner Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Ei

110 ml Buttermilch

110 g Mehl

1 TL Natron

1 Msp. Salz

3-4 Bananen

400 ml Milch

4 Eigelb

100 g Zucker

1 EL Vanillezucker

60 g Speisestärke

1 Pck. Pulvergelatine oder 6

Blatt Gelatine

350 ml Sahne

100 g Zartbitterkuvertüre

50 g weiße Kuvertüre

15 ml Pflanzenöl