BANANENSCHNITTEN (THERMOMIX)

QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

Tipps

Mit Karamellsauce dekorieren.

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUITBODEN

5	Ei(er), getrennt
1 Prise(n)	Salz
130 g	Öl
130 g	Wasser
220 g	Zucker
	Vanillezucker
250 g	Weissmehl
1 TL	Backpulver

FÜR DEN BELAG

5 EL	Aprikosenkonfitüre
8	Banane(n), geschnitten

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 g	Vollrahm
80 g	Zucker

FÜR DIE GLASUR

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Kochschokolade, in Stücken
60 g	Butter, in Stücken

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen.
3. Eiweiß mit Salz 4 Min./Stufe 3,5 steif schlagen. Rühraufsatz entfernen und Eischnee umfüllen.
4. Öl, Wasser, Zucker, Vanillezucker und Eigelb in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 3,5 vermischen.
5. Mehl und Backpulver dazugeben und 30 Sek./Stufe 3 vermischen.
6. Rühraufsatz wieder einsetzen, 15 Sek./Stufe 3 einstellen und den Eischnee während dem Laufen über den Deckel zugeben und vorsichtig unterheben.
7. Teig auf ein vorbereitetes Backblech mit Backpapier und Backrahmen geben.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten backen und auskühlen lassen.
9. Den ausgekühlten Boden mit Marmelade bestreichen und mit den Bananen dicht

belegen.

10. Für die Creme: Rührаufsatz in den Mixtopf einsetzen. Schlagobers hineingeben, auf Stufe 3,5 unter Beobachtung aufschlagen und umfüllen. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille in den Mixtopf geben, mithilfe des Rührаufsatzes 7 Sek./Stufe 4 glatt rühren. Zucker zugeben, nochmals 8 Sek./Stufe 3 vermischen. Schlagobers zugeben, 5 Sek./Stufe 2 vermischen. Rührаufsatz entfernen. Creme auf die Bananen streichen. Gut durchkühlen. Mixtopf reinigen.
11. Für die Schokoladeglasur: Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Ungekühltes QimiQ Classic und Butter zugeben und 3 Min./50 °C/Stufe 3 schmelzen. 10 Min. abkühlen lassen, dann auf der Creme verteilen. Nochmals gut durchkühlen lassen, bis die Glasur fest ist.