



BANANENSCHNITTEN (THERMOMIX)_TRANCHES À LA BANANE (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
 - Les glaçures ne se cassent pas à la découpe
- Einfache und schnelle Zubereitung
 - Une préparation simple et rapide
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
 - Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses



Tipps

Mit Karamellsauce dekorieren.

– Décorer avec la sauce caramel.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

FÜR DEN BISKUITBODEN_POUR LE FOND DE BISCUIT

5	Œuf(s), getrennt
1 pincée	Sel
130 g	Huile
130 g	Eau
220 g	Sucre
	Sucre vanillé
250 g	Farine
1 TL	Levure chimique

FÜR DEN BELAG_POUR LA GARNITURE

5 cs	Marillenmarmelade
8	Banane(s), coupé

FÜR DIE CREME_POUR LA CRÈME

500 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
250 g	Crème fouettée 36 % grasse
80 g	Sucre

FÜR DIE GLASUR_POUR LE GLAÇAGE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g	Kochschokolade_Chocolat , in Stücken
60 g	Beurre, in Stücken

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
 - Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Für den Biskuitboden: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen.
 - Pour le fond de biscuit : insérer l'embout mélangeur dans le bol du mixeur.
3. Eiweiß mit Salz 4 Min./Stufe 3,5 steif schlagen. Rühraufsatz entfernen und Eischnee umfüllen.
 - Faire monter les blancs d'œufs avec le sel pendant 4 minutes à la vitesse 3,5. Retirer l'accessoire de battage et transvaser les blancs en neige.
4. Öl, Wasser, Zucker, Vanillezucker und Eigelb in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 3,5 vermischen.
 - Mettre l'huile, l'eau, le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs dans le bol du mixeur, mélanger 20 secondes/vitesse 3,5.
5. Mehl und Backpulver dazugeben und 30 Sek./Stufe 3 vermischen.
 - Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger 30 sec./vitesse 3.
6. Rühraufsatz wieder einsetzen, 15 Sek./Stufe 3 einstellen und den Eischnee während dem Laufen über den Deckel zugeben und vorsichtig unterheben.
 - Remettre le batteur en place, régler 15 s/vitesse 3 et ajouter les blancs en neige par le couvercle pendant que le batteur tourne et les incorporer délicatement.
7. Teig auf ein vorbereitetes Backblech mit Backpapier und Backrahmen geben.
 - Déposer la pâte sur une plaque à pâtisserie préparée avec du papier sulfurisé et un cadre de cuisson.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten backen und auskühlen lassen.
 - Faire cuire dans le four préchauffé pendant environ 18 minutes et laisser refroidir.
9. Den ausgekühlten Boden mit Marmelade bestreichen und mit den Bananen dicht belegen.
 - Étaler de la confiture sur le fond refroidi et recouvrir densément de bananes.
10. Für die Creme: Rühraufsatz 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 Rühraufsatzes 7 Sek./Stufe 4 glatt rühren. Zucker zugeben, nochmals 8 Sek./Stufe 3 vermischen. Schlagobers zugeben, 5 Sek./Stufe 2 vermischen. Rühraufsatz entfernen. Creme auf die Bananen streichen. Gut durchkühlen. Mixtopf reinigen.
 - Pour la crème : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Ajouter la crème fouettée, la battre à la vitesse 3,5 en surveillant et la transvaser. Verser le QimiQ Classic Vanille non refroidi dans le bol du mixeur, mélanger à l'aide de l'accessoire mélangeur pendant 7 secondes à la vitesse 4. Ajouter le sucre, mélanger à nouveau 8 sec./vitesse 3. Ajouter la crème fouettée, mélanger pendant 5 secondes à la vitesse 2. Retirer l'accessoire de battage. Étaler la crème sur les bananes. Bien laisser refroidir. Nettoyer le bol du mixeur.
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.
 -