

BANANENSCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar

40

leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

1.5 kg Banane(n), in Scheiben geschnitten
150 g Marillenmarmelade, zum Bestreichen

FÜR DEN BODEN

6 Ei(er)
250 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
200 g Mehl
2 Msp. Backpulver
0.5 Zitrone(n), fein geriebene Schale

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
250 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt
100 g Mascarpone

80 g Zucker

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

250 g QimiQ Classic

200 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

60 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. 2.

Für den Boden: Eier mit Zucker schaumig schlagen und die restlichen Zutaten dazumischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen. 3

Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. 4

Mascarpone und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. 5

Biskuitboden mit Marillenmarmelade bestreichen und die Bananenscheiben darauf verteilen. Creme darauf verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen. 6

Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic, Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen und auf der Creme verteilen. Nochmals gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist. 7

Tipp: Creme mit einem Schuss Eierlikör verfeinern.