

Banana-Split-Schnitten

Die Banana-Split-Schnitten sorgen für ein himmlisches Kuchenvergnügen! Der flaumige Biskuit ist belegt mit einer cremigen Vanillepuddingschicht und Bananen, sowie einer vorzüglichen Schokoglasur, die nicht zu weich und nicht zu fest ist! Achtung – Suchtgefahr ☐

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Backform mit 24 x 35cm

Für den Biskuit:

4 Eier (Gr. L), getrennt*

80g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 P. Backpulver

Für die Vanillecreme:

4 Blatt Gelatine

2 P. Vanillepuddingpulver

65g Zucker

1 P. Vanillezucker

800ml Milch (ggf. laktosefrei)

400g Schmand (ggf. laktosefrei)

Für den Schokoguss:

200g Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

200g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

30g Kokosfett

Außerdem:

7 – 8 reife Bananen

2 EL Zitronensaft

etwas Kakaopulver

1. Für die Vanillecreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Unterdessen Puddingpulver, Zucker, Vanillezucker und Milch in einen Kochtopf geben und unter rühren einmal aufkochen lassen, dann die ausgedrückte Gelatine einrühren. Den Pudding in eine Schüssel umfüllen und direkt mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Auskühlen lassen.

2. Für den Biskuit das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eigelbmasse sieben und sogleich den Eischnee zugeben. Nun alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Backform streichen oder direkt ohne Backpapier backen, wenn der Kuchen anschließend in der Form bleibt. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 18 – 20 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und auskühlen lassen oder direkt in der Form auskühlen lassen, sofern kein Backpapier verwendet wurde und der Kuchen in der Backform zubereitet wird.

3. Den ausgekühlten Pudding glattrühren. Schmand unterrühren und auf dem Biskuit* verteilen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen. Gerne können die Arbeitsschritte bis hierher am Vortag erfolgen.

4. Die Bananen schälen, längs halbieren und mit Zitronensaft bepinseln. Mit der Schnittfläche nach unten auf die Creme legen.

5. Für den Guss Kuvertüre und Kokosfett in einer Schmelzschale im Wasserbad schmelzen. Sahne in eine Schüssel geben, das

geschmolzene Kuvertüre-Gemisch zugeben und gut verrühren. Den Guss esslöffelweise auf die Bananen geben und mit der Löffel-Rückseite grob verstreichen. Dann mit Kakaopulver bestäuben.

*Werden die Schnitten auf einer Kuchenplatte zubereitet, den Biskuit auf die Kuchenplatte legen und mit einem Backrahmen umschließen.

Milchfrei – Tipp: Für die Creme Milch durch 700ml Cashewdrink ersetzen. Schmand durch einen veganen Schmand-Ersatz auf Sojabasis austauschen. Für den Schokoguss Mandel Cuisine anstatt Sahne verwenden. Bei der Kuvertüre auf Milchbestandteile achten.







