

Schoko – Bananencreme – Schnitten

Weicher Kakaobiskuit belegt mit Bananen, Quarkcreme und einer soften Schokoglasur!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für ein Backblech

Für den Teig:

6 Eier (Gr. L)*

250g Zucker

120ml Öl

120ml Wasser

3 EL Kakaopulver

180g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

$\frac{1}{2}$ P. Backpulver

Für den Belag:

6-8 Bananen (je nach Größe)

Zitronensaft zum Beträufeln

500g Quark (ggf. laktosefrei)

100g Zucker

Saft einer Zitrone

6 Blatt Gelatine

400g Sahne (ggf. laktosefrei)

Für den Guss:

1 Tafel Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)

25g Kokosfett

150g Sahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

Schlagsahne

Zebraröllchen

Schokoherzchen

getrocknete Bananenchips

1. Für den Teig Eier und Zucker schaumig schlagen, Öl und Wasser zufügen und weiterschlagen. Kakao, Mehl und Backpulver auf die Schaummasse sieben und unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Die Bananen längs in Scheiben schneiden und auf den Kuchenboden verteilen. Mit Zitronensaft beträufeln.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker und den Saft der Zitrone verrühren. Gelatine ausdrücken und mit 3 Esslöffel heißem Wasser auflösen. Einige Esslöffel von der Quarkmasse zur Gelatine rühren, dann die Gelatine zur restlichen Quarkmasse geben und gut verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben, dann auf die Bananen streichen. Einige Stunden kühl stellen.

4. Für den Guss die Schokolade mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen und die Sahne anschließend einrühren. Den Guss gleichmäßig auf die Quarkmasse streichen. Kühl stellen.

5. Den Kuchen in Stücke schneiden und mit Sahnetuffs, Zebraröllchen, Schokoherzchen und Bananenchips verzieren.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

