

# Hier und heute



## Saftiger Bananen-Schokokuchen

Unser Konditormeister Marcel Seeger ist ein echter Bananenfan. Mit diesem saftigen Kuchenrezept feiert er die exotische Frucht. Seinen mit Bananencreme gefüllten Biskuit toppt er mit zartbitterer Schokoladen-Ganache. Ein Hit für Kaffeetafel, Nachtschisch und Picknick!

## Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Backrahmen von ca. 25x30 cm

### Zutaten für den Biskuitteig

- 6 Eier (Gr. M)
- 190 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas frisches Vanillemark (alternativ Vanillepaste)
- 140 g Mehl (Type 550)
- 20 g Kakaopulver
- 5 g Backpulver

### Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und den in Backpapier eingeschlagenen Backrahmen auf ein Blech stellen. Die Eier mit Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Das Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen. Nun die Mehlmischung vorsichtig unter die Eiermasse heben und alles zu einem luftigen Biskuitteig verbinden. Die fertige Biskuitmasse in den Backrahmen füllen und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Fertigen Biskuitboden im Backrahmen auskühlen lassen.

### Zutaten für die Füllung

- 4-6 reife Bananen, je nach Größe
- 500 g Magerquark
- 120 g Zucker
- 200 g Schlagsahne
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

### Zubereitung

Die Bananen schälen, der Länge nach durchschneiden und auf dem Biskuitboden im Backrahmen verteilen. In einer Schüssel Quark und Zucker verrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und zuletzt die aufgelöste Gelatine in feinem Strahl zufügen. Die fertige Creme auf die Bananenhälften geben und glattstreichen. Den Bananenkuchen eine Stunde durchkühlen lassen, damit die Creme fest werden kann. In der Zwischenzeit die Schokoladenganache herstellen.

### Zutaten für die Schokoladenganache

- 150 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre
- 120 g Sahne
- 1 Prise Salz

### Zubereitung

# Hier und heute



Die Zartbitterschokolade kleinhacken und in eine Schüssel geben. Sahne mit dem Salz aufkochen und über die Schokolade gießen. Alles glattrühren und abkühlen lassen. Nun den Kuchen aus der Kühlung nehmen, die abgekühlte Ganache mit einem Backpinsel oder einer Kuchenpalette dünn auftragen und anziehen lassen. Erst dann den Backrahmen entfernen und den Kuchen in Stücke schneiden.