Bananen-Toffee

Wenn ein Rezept für Dessert eine Sünde wert ist, dann wohl dieses Bananen-Toffee. So sahnig-cremig zergeht es förmlich auf der Zunge und hinterlässt einen himmlischen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,0 h

Zutaten

Für den Teig

230 g	Mehl
1 Prise	Salz
100 g	Butter
6 Tropfen	Wasser
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 EL	Butter (zum Einfetten)

Für die Füllung

1 Dose	Kondensmilch
3 Stk.	Bananen
100 g	Mascarpone
200 g	Schlagobers
2 EL	Staubzucker
Nach Belieben	Dunkle Schokolade (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für Bananen-Toffee zunächst die Dose mit der gezuckerten Kondensmilch in einen großen Topf mit so viel Wasser stellen, dass die Dose komplett mit Wasser bedeckt ist.

2. Mit geschlossenem Deckel 3 Stunden kochen, bei Bedarf Wasser nachgießen, so dass die Dose zu keinem Zeitpunkt aus dem Wasser herausragt. Danach die Dose Karamell aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen.

3. Aus Mehl, Salz und Butter einen krümeligen Teig kneten und etwas Wasser hinzufüben, um den Teig geschmeidig zu machen. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

4. In der Zwischenzeit eine Springform (24 cm) mit Butter einfetten und den Backofen auf 180°C vorheizen. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen.

5. Teig ausrollen und die Springform damit auslegen. Mit einer Gabel mehrere Löcher hineinpieksen. Ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

6. Das komplette Karamell aus der Kondensmilchdose auf dem Teigboden verteilen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und das Karamell damit belegen.

7. Mascarpone mit Schlagobers und Staubzucker verrühren und steif schlagen. Auf die Bananen streichen oder alternativ zuerst den Kuchen in Stücke teilen und jedes Stück für sich mit Schlagobers aus dem Spritzbeutel garnieren.

8. Nach Belieben Schokolade grob raspeln und das Bananen-Toffee damit verzieren, dann sofort servieren.

Tipp

Wer keine Bananen vorrätig hat, kann das Rezept für Bananen-Toffee auch mit anderen Früchten wie z.B. Erdbeeren oder Aprikosen zubereiten.