Biskotten-Bananen-Rolle

Wer Biskotten und Bananen liebt, wird auch die Biskotten-Bananen-Rolle lieben. Das Rezept ist etwas knifflig in der Zubereitung, was aber der Geschmack wieder wettmacht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

1 Stk.	Frischhaltefolie (zum Einwickeln)
20 Stk.	Biskotten
300 ml	Milch (kalt)
2 EL	Nuss-Nougatcreme (gut gehäuft)
100 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillezucker
2 Stk.	Bananen (gerade gewachsen)

Für die Dekoration

75 g	Zartbitterkuvertüre
75 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Zuckerperlen (bunt)

Zubereitung

1. Für die **Biskotten-Bananen-Rolle** ein Stück Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten, sodass zwei Reihen, mit jeweils zehn Biskotten bequem darauf passen.

2. Dann die einzelnen Biskotten gut in der Milch tränken und wie schon bei Schritt eins angedeutet, in zwei Reihen, a zehn Biskotten eng aneinander auslegen.

3. Diese dann mit Folie abgedeckt, so lange liegen lassen, bis sie weich und flexible sind. Das

kann eine Weile dauern, je nach Beschaffenheit der Biskotte.

4. Jetzt die Nuss-Nougatcreme leicht erwärmen, sodass sie gut streichfähig ist. Diese dann vorsichtig auf den Biskotten verteilen.

5. Als nächstes das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen und ebenfalls auf den Biskotten verteilen.

6. Danach die Bananen schälen, eventuell etwas zurechtschneiden und der Länge nach auf die Biskotten legen.

7. Nun braucht es etwas Fingerfertigkeit. Die Biskotten jetzt eng und gleichmäßig zu einer Rolle aufrollen und mit der Frischhaltefolie links und recht an den Enden fixieren. Diese anschließend und am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

8. Für die Dekoration die Zartbitterkuvertüre zerhackt in eine Schüssel geben, und das Schlagobers in einem Topf erhitzen bis es anfängt zu köcheln. Dann das heiße Schlagobers über die Schokolade gießen und so lange rühren, bis diese sich komplett aufgelöst hat.

9. Danach die Biskotten-Rolle vorsichtig aus der Folie nehmen und auf eine Servierplatte o.ä. setzen. Jetzt die flüssige Kuvertüre gleichmäßig über das den Kuchen gießen und mit bunten Zuckerperlen verzieren. Anschließend trocknen lassen.

Tipp

Sollten die Biskotten, für die Biskotten-Bananen-Rolle, mit einer Zuckerschicht versehen sein, dauert das Einweichen in der Regel etwas länger. Diese Stellen sollten dann besonders gut getränkt werden.