Schoko-Bananen-Gebäck

Die Kombination aus Mürbeteig, Marmelade, Banane, schaumiger Creme und Schokolade, machen dieses Rezept zu einem Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Thermometer
1 Stk.	Backpapier
1 Stk.	Frischhaltefolie

Für den Teig

100 g	Butter (kalt)
50 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
0.5 Stk.	Eier
150 g	Mehl

Für die Creme

100 g	Zucker
40 g	Wasser
2 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
1 Blatt	Gelatine (weiß)
2 EL	Wasser

Für den Belag

3 EL	Marillenmarmelade (oder Kirschmarmelade)

3 Stk.	Bananen
300 g	Kuvertüre (Zartbitter)
10 g	Kokosfett
25 g	Kuvertüre (weiß)

Zubereitung

1. Für das **Schoko-Bananen-Gebäck** aus Butter, Staubzucker, Salz, dem halben Ei und dem Mehl einen Teig verkneten, diesen in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2. Dann den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen (sollte er zu stark kleben, ruhig noch etwas Mehl hinzufügen) und 6 bananenförmige Teigrohlinge ausschneiden. Dabei am besten eine Banane als Schablone verwenden.

3. Die Rohlinge nun vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, und im Ofen ca. 12 Minuten backen, oder bis die Ränder anfangen goldbraun zu werden. Diese anschließend auskühlen lassen.

4. Danach den Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und auf eine Temperatur von 120°C zum Kochen bringen. Die Konsistenz sollte dabei Sirup-ähnlich sein. Parallel dazu sollte man die Eiweiße mit dem Salz erst mal nur zu dreiviertel steifschlagen und die Gelatine im kaltem Wasser einweichen.

5. Hat das Zuckerwasser nun die 120°C erreicht, sollte man den Sirup langsam und während des Schlagens in die Eiweißmasse einfließen lassen und so lange Schlagen, bis die Masse fest und glänzend ist. Direkt im Anschluss die Gelatine mit dem Wasser erhitzen, bis sie komplett aufgelöst ist, und ebenfalls unterschlagen.

6. Als nächstes das Gebäck mit der Marmelade bestreichen, die Bananen der Länge nach halbieren und darauf setzen.

7. Jetzt die Creme auf die Bananen auftragen (mit einem Spritzssack geht dies am besten) und glattstreichen.

8. Zum Schluss die dunkle Kuvertüre mit dem Kokosfett temperieren und das Gebäck damit überziehen. Ist diese dann getrocknet, kann man noch mit der weißen Kuvertüre die Schoko-Banane dekorieren.

Tipp

Der Teig, der von dem Schoko-Bananen-Gebäck übrig bleibt, den kann man anschließend noch zu Plätzchen ausstechen, backen und einfach so verzehren.