Topfenkuchen mit Bananen und Schokoladenguss

Das Rezept vom Topfenkuchen mit Bananen und Schokoladenguss ist nichts für Kalorienbewusste. Aber wie sagt man so schön: Einmal ist keinmal!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Boden

200 g	Butterkekse
100 g	Butter (geschmolzen)

Für die Creme

180 g	Zucker
3 EL	Speisestärke
600 g	Frischkäse
200 g	Topfen
1 Stk.	Ei
2 EL	Milch

Für den Guss

250 g	Sauerrahm
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Milch

Für den Belag

150 g	Erdnussbutter (mit oder ohne Stückchen)

2 Stk.	Bananen (große)
125 ml	Schlagobers
125 g	Schokoladenkuvertüre

Zubereitung

1. Für den Topfenkuchen mit Bananen und Schokoladenguss die Butterkekse in eine Schüssel geben und fein zerstampfen/zerkrümeln. Parallel den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter zum Schmelzen bringen.

3. Nun die geschmolzene Butter zu den Keks-Bröseln geben und gründlich miteinander verrühren.

4. Jetzt den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen, die Keks-Brösel hineingeben und am besten mit einem runden, flachen Gegenstand fest andrücken. Dann die Form in den Ofen stellen und ca. 5-10 Minuten vorbacken.

5. Derweil die Creme zubereiten. Dafür den Zucker, die Speisestärke (gesiebt), den Frischkäse, den Topfen, das Ei und die Milch in eine Schüssel geben.

6. Nun die Masse langsam auf niedriger Stufe cremig rühren.

7. Jetzt die Creme in die Form geben, diese ein paarmal auf die Arbeitsplatte fallen lassen, sodass die Luft aus der Masse geht und im Ofen vorerst ca. 45-50 Minuten backen, bis der Rand leicht bräunlich wird.

8. Kurz vor Ende der Backzeit den Guss zubereiten. Dazu den Sauerrahm, mit dem Vanillezucker und der Milch gründlich verrühren.

9. Danach den Kuchen aus dem Ofen holen, den Guss gleichmäßig darauf verteilen und weitere ca. 5-8 Minuten backen. Der Kuchen sollte anschließend komplett auskühlen.

10. Jetzt die Erdnussbutter gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Das geht am besten, wenn man sie vorher leicht erwärmt.

11. Als Nächstes die Banane in dickere Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen.

12. Jetzt die Kuvertüre zerkleinern, in eine Schüssel geben und mit heißem (nicht kochendem) Schlagobers übergießen. Dann so lange rühren, bis man einen glatten Guss hat.

13. Diesen letztendlich auf dem Kuchen verteilen, glatt streichen und bis zum Verzehr trocknen lassen. Den Kuchen am besten gekühlt lagern.

Tipp

Wem der Topfenkuchen zu mächtig ist, kann auch die Erdnussbutter, die Bananen und den Schokoladenguss weglassen und hat somit einen ebenso köstlichen Kuchen.