

### Zutaten für 6 große oder 8-10 kleine Dessertgläser:

300 g Biskuitreste (oder ein frisch zubereiteter Biskuitboden nach meinem Rezept zur Mozarttorte)  
3-4 Bananen

### Vanillecreme:

500 ml Milch  
5 Eigelbe  
130 g Zucker  
70 g Speisestärke  
50 g Butter  
350 g Mascarpone

### Zubereitung Vanillecreme:

- 1) Gebt die Milch in einen Topf und erhitzt sie.
- 2) Mixt in einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillepulver cremig. Fügt die Stärke hinzu, mixt kurz weiter.
- 3) Lasst die heiße Milch in die Eigelbmischung unter ständigem Rühren einrinnen.
- 4) Gebt die Mischung zurück in den Topf und kocht sie unter ständigem Rühren so lange, bis daraus ein dickflüssiger Pudding entstanden ist.
- 5) Nehmt diesen vom Herd und rührt zunächst die Butter und dann den Mascarpone ein.
- 6) Deckt die Creme mit einer Schicht Frischhaltefolie so ab, dass diese sie berührt und lasst sie auskühlen.

### Zubereitung Schokosauce:

Diese könnt ihr Tage vorher zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält sie sich mindestens eine Woche. Mit diesen Mengenangaben bekommt ihr 2 kleine Schraubgläser voller Sauce. Vermischt den Zucker und das Wasser in einem Topf. Kocht die Zutaten auf und köchelt sie etwa 5 min lang. Fügt langsam und unter Rühren das Kakaopulver hinzu und reduziert die Hitze ein wenig. Köchelt weitere 3-5 min und fügt die Sahne und die Prise Salz hinzu. Füllt die Sauce in saubere Schraubgläser um. Lasst sie auskühlen und lagert sie anschließend im Kühlschrank.

### Schichten:

Schlagt die Sahne steif und rührt die ausgekühlte Vanillecreme kurz cremig. Ich gebe die Vanillecreme und die Sahne immer in einen Spritzbeutel, weil ich so besser und sauberer arbeiten kann. Falls die Biskuitreste aus großen Stücken bestehen, zerbröselst sie mit den Händen. Schneidet die Bananen in Scheiben und beginnt mit dem Schichten. Geschichtet wird folgenderweise: Biskuitbrösel – Creme – Bananen – Sahne – Schokosauce und das ganze wieder von vorne, je nachdem wie hoch die Gläser sind. Ganz oben noch ein Sahnehäubchen und Schokosauce. Stellt die Gläser für mindestens 2 Stunden kühl. Lasst es euch schmecken!

### Selbstgemachte Schokosauce:

160 ml Wasser  
200 g Zucker  
60 g Backkakao  
30 ml Sahne  
Prise Salz

500 ml Sahne zum Aufschlagen und Dekorieren



### Sastojci za 6 velikih ili

#### 8-10 malih desertnih čaša:

300 g ostataka biskvita (ili svježe pripremljeni biskvit po mom receptu za Mozart tortu)  
3-4 zrele banane

### Krema od vanilije:

500 ml mlijeka  
5 žumanjaka  
130 g šećera  
70 g gustina  
50 g maslaca  
350 g mascarpone sira

### Domaći čokoladni umak:

160 ml vode  
200 g šećera  
60 g kakaa  
30 ml slatkog vrhnja  
prstohvat soli

500 ml slatkog vrhnja za šlag i za dekoraciju



### Priprema kreme od vanilije:

- 1) U šerpu sipajte mlijeko i prokuhajte ga.
- 2) U zdjeli kremasto umutite žumanjke sa šećerom i vanilijom u prahu. Dodajte gustin i kratko nastavite da miksate.
- 3) Vrelo mlijeko polako sipajte u smjesu od žumanjaka.
- 4) Ovu mješavinu vratite u šerpu i na šporet. Uz stalno miješanje skuhajte gusti puding.
- 5) Puding maknite sa vatre pa umiješajte maslac a zatim mascarpone sir.
- 6) Kremu prekrijte slojem prozirne folije tako da je dodiruje pa ostavite da se ohladi.

### Priprema čokoladnog umaka:

Njega možete pripremiti i nekoliko dana prije. Držite ga u frižideru gdje može izdržati najmanje jednu sedmicu bez da se pokvari. Od ovih sastojaka ćete dobiti 2 manje staklenke pune umaka. Pomiješajte šećer sa vodom u loncu, pustite da prokuha pa kuhajte još oko 5 min. Postepeno dodajte kakao i miješajte metlicom za snijeg. Pri tome malo smanjite vatru i kuhajte još 3-5 min. Na kraju umiješajte slatko vrhnje i prstohvat soli. Umak saspite u čiste staklenke, ostavite ih da se ohlade pa ih stavite u frižider.

### Slaganje:

Na kraju slatko vrhnje umutite u šlag a i ohlađenu kremu kratko promiksajte. Ja volim da stavim šlag i kremu od vanilije u špric kesice jer na taj način radim preciznije i čistije. Ako su vam komadi biskvita prilično veliki, usitnite ih rukama na veličinu mrvica. Banane izrežite na tanke kolotove i počnite slaganjem u čaše na slijedeći način:  
mrvica biskvita – krema – banane – šlag – čokoladni umak i tako ispočetka, zavisno od toga koliko su vam čaše visoke. Na vrhu napravite kapicu od šlaga prelivenu čokoladnim umakom i stavite ih na barem 2 h u frižider. Prijatno!