

## Zutaten für den Boden:

4 Eier Gr. M  
130 g Zucker  
1 Msp. Vanillepulver oder Vanilleextrakt/  
Vanillezucker/Aroma  
130 g Mehl  
½ Pkg Backpulver (=8 g)  
60 ml Milch

## Creme:

1 l Milch  
2 Pkg. Vanillepuddingpulver (=90 g)  
150 g Zucker  
2 Pkg. gemahlene Gelatine (=20 g) oder 12  
Blätter Gelatine  
500 ml Sahne

## Zum Belegen:

6-8 Bananen je nach Größe  
5 geh. EL Marillenmarmelade

## Schokoglasur:

200 ml Sahne  
200 g Kuvertüre oder  
Zartbitterschokolade

## Alternative Creme ohne Gelatine:

verwendet dazu die Mengenangaben  
und die Zubereitungsweise in meinem  
Rezept für Kuchen ohne Backen -  
Himbeer Puddingcremeschnitten.



## Zubereitung Creme:

- 1) Vermischt die Gelatine mit 8 EL Wasser und lasst sie aufquellen.
- 2) Gebt 2/3 der Milch in einen Topf und kocht sie auf. Die restliche Milch (also ca. 300 ml) vermischt ihr mit dem Zucker und Vanillepuddingpulver.
- 3) Sobald die Milch kocht, rührt ihr die Pudding-Zucker-Mischung ein und kocht daraus einen Pudding.
- 4) Nehmt diesen von der Kochstelle und rührt die gequollene Gelatine (in den heißen Pudding) ein. Rührt so lange, bis sie sich aufgelöst hat. Deckt den Pudding mit Frischhaltefolie ab und lasst ihn bei Zimmertemp. vollständig auskühlen. Bereitet in der Zwischenzeit den Boden zu.

## Zubereitung Biskuitteig:

- 5) Heizt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor. Schlägt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- 6) Schlägt die Eigelbe mit dem Zucker und Vanilleextrakt so lange schaumig, bis eine hellgelbe Masse entstanden ist.
- 7) Danach lasst ihr unter Rühren die Milch einrinnen.
- 8) Vermischt Mehl und Backpulver miteinander und siebt sie über den Teig. Hebt sie mit einem Schneebesen unter. Auch der Eischnee wird portionsweise untergehoben.
- 9) Gebt den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech der Größe: 35x27x6 cm (oder auch etwas größer) und backt ihn bei 175 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min lang.
- 10) Testet mit einem Zahnstocher, ob der Teig durch ist. Nehmt ihn aus dem Backblech heraus, zieht das Backpapier ab, reinigt das Blech und gebt den Boden wieder hinein ODER ihr gebt ihn auf ein Tablett und legt einen Backrahmen herum. Lasst ihn vollständig auskühlen.



## BANANENSCHNITTEN WIE VOM KONDITOR

### **Fertigstellung:**

- 11) Schlagen die Sahne steif und rührt sie in den ausgekühlten Pudding ein.
- 12) Bestreicht den Biskuitboden mit der Marmelade und verteilt darauf die längs halbierten Bananen.
- 13) Über den Bananen verteilt ihr die Creme, reinigt die Ränder der Form bzw. des Backrahmens und stellt den Kuchen für ca. 2-3 Stunden kühl.
- 14) Für die Glasur vermischt ihr die gehackte Schokolade mit der Sahne in einem Topf und erhitzt sie auf mittlerer Stufe. Das ganze darf nicht kochen, sondern sollte nur schmelzen.
- 15) Wartet 1-2 min bis die Glasur nicht mehr ganz so heiß ist und verteilt sie über der ausgekühlten Creme.
- 16) Gebt den Kuchen wiederum für 1-2 Stunden in den Kühlschrank und ihr könnt ihn genießen.



# KREMASTI KOLAČ OD BANANA – ŠNITE SA BANANAMA

## Sastojci za biskvit:

4 jaja vel. M  
130 g šećera  
malo ekstrakta od vanilije, arome ili vanilin šećera  
130 g brašna  
½ pak. praška za pecivo (=8 g)  
60 ml mlijeka

## Za kremu:

1 l mlijeka  
2 pak. pudinga od vanilije (=90 g)  
150 g šećera  
2 pak. mljevene želatine (=20 g) ili 12 listića želatine  
500 ml slatkog vrhnja

## Za voćni sloj:

6-8 banana, zavisno od veličine  
5 vrhom punih kašika marmelade od marelica

## Čokoladna glazura:

200 ml slatkog vrhnja  
200 g kuverture ili tamne čokolade

## Alternativna krema bez želatine:

Koristite mjere i uputstva kao u mom receptu za kremaste kocke sa preljevom od malina.



## Priprema kreme:

- 1) Pomiješajte želatinu sa 8 kašika vode i ostavite je da nabubri.
- 2) 2/3 mlijeka sipajte u lonac i zagrijte na šporetu. Preostalo mlijeko (tj. oko 300 ml) pomiješajte sa šećerom i pudingom od vanilije.
- 3) Čim je mlijeko prokuhalo, umiješajte mješavinu šećera i pudinga i konstantno miješajući skuhajte puding.
- 4) Gotovi puding maknite sa vatre pa umiješajte želatinu (u vreli puding). Miješajte dok se potpuno ne otopi. Puding prekrijte prozirnom folijom tako da ga na površini dodiruje i ostavite na sobnoj temp. da se ohladi.

## Priprema biskvita:

- 5) Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači. Bjelanjke skupa sa trunčićem soli umutite u čvrsti snijeg.
- 6) Žumanjke skupa sa šećerom i ekstraktom vanilije kremasto umutite dok smjesa ne postane svjetlo žuta i pjenasta.
- 7) Potom dodajte mlijeko, uz stalno miješanje.
- 8) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i prosijte ih preko smjese. Umiješajte ih najbolje pomoću metlice za snijeg. Na kraju potepeno umiješajte i snijeg od bjelanjaka.
- 9) Tijesto saspite u kalup veličine: 35x27x6 cm (ili čak malkice veći) i pecite kolač na 175 stepeni ca. 20-25 min.
- 10) Provjerite čačkalicom da li je gotov. Izvadite ga iz rerne i kalupa i skinite korišteni pek papir. Sad biskvit možete vratiti u kalup ili ga staviti na tacnu pa oko njega staviti četvrtasti obruč za kolače. Ostavite ga da se potpuno ohladi.



## KREMASTI KOLAČ OD BANANA – ŠNITE SA BANANAMA

### **Završni koraci:**

- 11) Slatko vrhnje umutite u šlag pa postepeno dodajte u ohlađeni puding.
- 12) Biskvit premažite marmeladom od marelica pa poredajte banane, koje ste uzduž prepolovili.
- 13) Po bananama raspodijelite kremu a pri tome očistite rubove obruča kako se krema kasnije nebi pomiješala glazurom i kako bi vam šnite bile urednije. Kolač stavite na jedno 2-3 h u frižider na hlađenje.
- 14) Za glazuru u jednom loncu pomiješajte nasjeckanu čokoladu sa vrhnjem i zagrijavajte na srednjoj vatri. Nema potrebe da kuha, nego samo da se otopi.
- 15) Sačekajte minut ili dva da se glazura malo ohladi pa je nanesite na gotovi kolač.
- 16) Kolač stavite na 1-2 h na hlađenje i uživajte u predivnom ukusu!