

ZUTATEN

KUCHEN

200g weiche Butter
120g Zucker
1 Pkg. Vanilleextrakt
4 Eier
250g reife Bananen
(ca. 4 Stück ohne Schale)
220g Mehl
50g Speisestärke
1 Pkg. Backpulver
Prise Salz

FÜLLUNG

4 reife Bananen
600ml Sahne
200g starke Zartbitterschokolade
(z.B. "Die Starke" von Ritter Sport
mit 81% Kakao aus Ghana)
Prise Salz
70g Butter

TOPPING

100ml Sahne
1 EL Puderzucker
Prise Salz
1 reife Banane
12 Cocktailkirschen
3 EL Haselnusskrokant
60g starke Zartbitterschokolade
(z.B. "Die Starke" von Ritter Sport
mit 81% Kakao aus Ghana)
Blümchen

BANANEN SPLIT BLECHKUCHEN

REZEPT FÜR: 35CM X 25CM BLECH
DAUER: 3 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 2 STD 30 MIN

1. Am Abend vorher die Ganache für die Füllung vorbereiten. Hierfür 500ml Sahne zusammen mit Butter und der Prise Salz in einem kleinen Topf erhitzen. Schokolade hacken und in eine größere Schüssel geben. Heißes Sahne-Butter-Gemisch über die Schokolade gießen, 5 Minuten stehen lassen und anschließend alles gut vermischen. Für eine ebenmäßige Farbe alles noch einmal mit dem Pürierstab pürieren. 1/3 der flüssigen Schokoladenmasse in eine kleine Schüssel umfüllen und bei Zimmertemperatur stehen lassen - dies wird unsere glatte Schokoschicht für das Topping. Restliche 2/3 Ganache im Kühlschrank kühlen - diese wird für die Füllung am nächsten Tag aufgeschlagen

2. Am nächsten Tag: Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

3. Für den Kuchen Butter mit Zucker und Vanillezucker hell aufschlagen. Bananen aus der Schale lösen und pürieren. Eier und Bananen Püree nach und nach zufügen und unterrühren. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz vermischen und ebenfalls zum Teig geben. Zu einem homogenen Teig verrühren und alles in eine mit Backpapier ausgelegte 25cm X 35cm Form geben. Alternativ kann auch ein Backrahmen in der angegebenen Größe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gesetzt und der Teig hier hineingefüllt werden. Kuchen im Ofen ca. 18-20 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen lassen

4. Bananen für die Füllung aus der Schale lösen und einmal längs halbieren. Gekühlte Ganache aus dem Kühlschrank holen und zusammen mit den übrigen 100ml gekühlte Sahne cremig aufschlagen. Abgekühlten Kuchen einmal waagrecht in der Mitte durchschneiden und die untere Hälfte mit etwas Schokoladencreme bestreichen. Bananenhälften darauf verteilen und alles mit restlicher, aufgeschlagener Creme bedecken. Glatt streichen und anschließend die obere Hälfte des Kuchens darauf setzen. Einen Backrahmen eng um den Kuchen setzen. Die bei Zimmertemperatur belassene Ganache kurz verrühren und gleichmäßig auf den Kuchen gießen. Glatt streichen und alles im Kühlschrank ca. 1 Stunde fest werden lassen

5. Für das Topping Sahne mit Salz und Puderzucker steif aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen, Banane in Scheiben schneiden und Schokolade in kleine Stücke brechen

6. Nun kommt alles zusammen: Kuchen mit einem scharfen Messer vom Backrahmen lösen und die Seiten des Bananen Split Blechkuchens abschneiden - so sieht man direkt, was sich im Inneren befindet. Mit dem Messer 3 x 4 Stücke in die Ganache einzeichnen und jeweils in die Mitte einen Sahnetupfer setzen. Eine Kirsche in die Sahne drücken und alles mit Bananenscheiben, Schokoladenstücke, Krokant und Blümchen dekorieren. Bis zum Anschnitt im Kühlschrank kühlen

