



## Schoko-Vanille-Bananen-Kuchen

Ein Traum im feinen Schoko- Nougat - Mantel

### Zutaten

für den Teig

- 100 g Zucker
- 1 Pckg. Backpulver
- 250 g Mehl
- 100 g Kartoffelstärke
- 4 Eier
- 200 ml. süße Sahne
- ½ TL Chili-Öl
- 1TL Orangen-Öl
- ¼ TL. Orangenschale (gerieben)
- Je ¼ TL. gemahlene Muskatblüte, Kardamom, Vanille
- 1 Prise Salz
- 1 EL dunkles Kakaopulver
- 2 feste Bananen



Für die Schoko-Nugat Kuvertüre

- 200 ml süße Sahne
- 200 g dunkle Schokoladenkuvertüre
- 200 g Nuss-Nougat
- Je 1 Msp. gemahlene Muskatblüte, Kardamom, Vanille,



### Zubereitung

Die Eier, 200 ml. süße Sahne, Cilli-Öl, Orangen-Öl und Zucker in eine Rührschüssel (oder in die Küchenmaschine) geben und kraftvoll aufschlagen bis die Maße schaumig ist. Mehl, Kartoffelstärke und Backpulver sieben. Orangenschale, gemahlene Muskatblüte, Kardamom, Vanille und Salz zugeben, alles gut miteinander vermengen und zur Schaummaße geben. Alle zusammen für mehrere Minuten erneut kraftvoll aufschlagen bis die Maße eine fluffig-schaumige Konsistenz hat. Die Teigmenge teilen und unter eine Hälfte das Kakaopulver mischen. Eine Backform mit Backpapier auslegen, den dunklen Teig einfüllen und glattstreichen. Dann den hellen Teig gleichmäßig auf dem dunklen Teil verteilen und ebenfalls glattstreichen. Die Bananen schälen, in Stücke schneiden und so in den Teig stecken, dass nur noch die Schnittfläche zu sehen ist.

Im Backofen (Ober-& Unterhitze) bei 180 Grad auf der mittleren Schiebeleiste ca. 50 – 60 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.





### **Zubereitung Schoko-Nougat-Ganache**

200 ml süße Sahne, gemahlene Muskatblüte, Kardamom, Vanille und eine Prise Salz aufkochen und anschließend durch ein Sieb in eine vorgewärmte Schüssel gießen. Nun mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren erst die zerkleinerte Schokoladenkuvertüre darin schmelzen lassen, anschließend das Nougat darin auflösen und alles zusammen zu einer sehr geschmeidigen Ganache verrühren. Achtung: um Bläschen zu vermeiden sollte die Maße nicht aufgeschlagen, sondern nur gerührt werden.

Die Schoko-Nougat-Ganache durch ein Sieb laufen lassen und über den Kuchen verteilen. Die Ganache sofort mit einem Tortenmesser glattziehen. Den Kuchen kühl stellen, damit die Schoko-Nougat-Ganache anziehen kann.

### **Zur Verzierung habe ich Blüten und Blätter aus Fondant geformt.**

---

#### **Grundrezept für Fondant**

- 500 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- 80 g Pflanzenfett oder Kokosfett
- 2 EL Wasser

#### **Zubereitung:**

Puderzucker durch ein feines Sieb sieben.

Das Pflanzenfett in einen Topf geben und mit dem Zitronensaft sowie mit dem Wasser bei geringer Hitze zerlassen. Dann die Hälfte von dem Puderzucker dazugeben, kurz aufkochen lassen, die Masse glattrühren und vom Herd nehmen. Nun den restlichen Puderzucker untermischen. Die Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker oder Speisestärke bestreuen und den Fondant darauf kneten, bis er eine feste und seidige Konsistenz aufweist.

#### **Tipp:**

- ✓ Wenn die Hände vor dem Kneten leicht mit Fett einrieben werden, lässt sich Fondant besser verarbeiten
- ✓ Der Fondant hält sich in Plastikfolie verpackt im Kühlschrank 2-3 Monate.
- ✓ Der fertige Fondant kann mit Speisefarben eingefärbt werden

