



## Bananen - Schoko - Kuchen

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 50 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

200 g Sahne  
200 g Zucker  
200 g Mehl  
50 g Kakaopulver  
1 Pck. Backpulver  
4 Ei(er)  
1 Pck. Puddingpulver  
etwas Zucker, für den Pudding  
500 ml Milch  
300 g Quark  
3 Banane(n), reife  
1 Zitrone(n), den Saft davon  
Krokant  
50 g Nüsse (z.B. Walnüsse)  
3 EL Zucker  
50 g Kuvertüre, dunkle  
Marmelade (Himbeer)  
Fett, für die Form

füllen und mit einem harten Gegenstand zerbröseln.

Schritt 5: Kuchen der Länge nach durchschneiden, mit Himbeermarmelade bestreichen und wieder zusammensetzen. Die Bananenscheiben oben auf dem Kuchen verteilen, vorsichtig die Creme darüber verstreichen. Mit den karamellisierten Nüssen bestreuen.

Schritt 6: Kuvertüre im Wasserbad erhitzen und mit Hilfe eines Löffels über den Kuchen sprengeln. Bis zum Servieren kalt stellen.

Der Kuchen ist schneller zubereitet, als man denkt und gerade auch für Ungeübte geeignet, weil man nicht viel falsch machen kann. Wer möchte, kann auch nur den Teig herstellen und Schritte 2. bis 6. weglassen. So erhält man einen normalen aber locker und leckeren Schokokuchen (nach Wunsch noch mit Kuvertüre überziehen).

### ZUBEREITUNG

Als erste den Ofen auf 180°C vorheizen. Schritt 1, der Teig: Die Zutaten für den Teig einfach alle zusammenrühren (die Sahne ersetzt dabei Butter o.ä., was den Kuchen recht kalorienarm macht). Eine runde Springform (ca. 26cm) einfetten und anschließend mit dem recht flüssigen Teig befüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Min backen.

Schritt 2, die Creme: Während der Kuchen auf einem Gitter abkühlt, die Creme herstellen. Dafür den Pudding mit dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, den Quark unterrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Beiseite stellen.

Schritt 3, die Bananen: Zitrone auspressen, den Saft in ein Schälchen füllen. Bananen schälen, in 1 cm dicke Stücke schneiden und diese sofort im Zitronensaft wenden (damit sie nicht braun werden).

Schritt 4, der Krokant: Nüsse hacken, mit 3 EL Zucker in einer Pfanne langsam karamellisieren lassen und anschließend abkühlen lassen. In einen Gefrierbeutel