



Dschungel - Traum

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 5 Min.

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

ZUTATEN

2 Ei(er)
150 g Zucker
70 ml Öl
70 ml Wasser
2 EL Kakaopulver, (entölt)
150 g Mehl
½ Backpulver
4 Banane(n)
Zitronensaft, zum Beträufeln
400 ml Kokosmilch, (1 Büchse)
250 g Quark (Magerquark)
200 g Schmand
1 Beutel Gelatine
2 EL Ahornsirup, (oder 150 gr.Zucker)

ZUBEREITUNG

Für den Teig Eier und Zucker schaumig rühren, Öl und Wasser langsam zufügen, Mehl, Kakao und Backpulver mischen, portionsweise unterheben. 20 Min bei 180°C Umluft backen.

Boden abkühlen lassen, es müsste eine leichte Wölbung entstanden sein. Diese Wölbung etwas mit einem Messer abtragen, damit der Kuchen wieder eben ist. Die Kuchenkrümel aufheben!!!

Die Bananen dachziegelartig auf den Boden schichten, mit Zitronensaft beträufeln.

Nun den Belag herstellen.

Tipp für die Kokosmilch: eine Weile in heißes Wasser stellen!

Alle Zutaten zusammenrühren und eine Weile aufschlagen, Sofortgelatine dazu und noch etwas rühren. Zum Schluss die Kuchenkrümel leicht unterheben. Diese Masse auf den Schokoladenboden mit den Bananen geben und mit Kokosraspeln oder ein paar Kuchenkrümeln oder Kakao verzieren. Danach 2-3 Stunden gut durchkühlen lassen.

Geht sehr schnell, gelingt leicht und ist superlecker.