



## **Bananenschnitten à la Gudrun von Mödling**

### ***Für den Boden:***

- 6 Eiklar
- 6 Dotter
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200g Mehl
- fein geriebene Schale einer Zitrone

### ***Für die Creme:***

- 250 g QimiQ Classic, gekühlt
- 500 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt
- 500g Mascarpone
- 100 g Zucker

### ***Für die Schokoladeglasur:***

- 250 g QimiQ Vanille
- 300 g gute dunkle Schokolade
- 60 g Butter

ca. 4 Bananen, in Scheiben geschnitten (kommt auf die Größe an)  
Marillenmarmelade, zum Bestreichen

### ***Zubereitung:***

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eiklar mit Zucker und Vanillezucker richtig steif schlagen. Dann die Dotter einzeln unterrühren. Zitronenschale kurz unterrühren. Das Mehl mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben und die Masse auf einem mit Backpapier

ausgelegten Backblech verstreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 - 20 Minuten backen. Achtung: Stäbchenprobe machen. Auf ein mit Staubzucker bestreutes Backpapier stürzen und auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen habe ich Marillenmarmelade auf den Boden gestrichen und einen Backrahmen um das Biskuit gestellt. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. (meine waren ca. 1 cm dick) Die Bananenscheiben auf dem, mit Marillenmarmelade bestrichenen Biskuit, verteilen.

Für die Creme habe ich kaltes QimiQ Classic und QimiQ Classic Vanille zusammen leicht aufgeschlagen. Dann habe ich den Mascarpone und den Zucker dazugegeben und ordentlich aufgeschlagen.

Die Creme dann auf den Bananenscheiben verteilen und im Kühlschrank etwas durchkühlen lassen.

Für die Schokoladeglasur habe ich QimiQ Vanille, Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf geschmolzen und auf der Creme verteilt. Ich habe die Schnitten dann über Nacht in den Kühlschrank gestellt.

Am nächsten Tag habe ich sie in Würfel geschnitten und mit den Bananenblumen verziert.

Alles ganz einfach und es hat meinen Kollegen wieder einmal hervorragend geschmeckt :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)