

Weinbrand Schokosahne mit Bananen

Biskuitboden:

6 Eier getrennt
120 g Zucker
60 g Mehl
60 g Stärke
60 g Kakao
1 TL Backpulver

Eigelb mit 4 EL warmen Wasser und 60 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee auf Eigelbcreme geben. Mehl, Kakao, Stärke, Backpulver mischen, über Eimasse sieben, unterheben. In Springform füllen. 0-11 Uhr ca. 30 min backen.

Schokosahne:

60 g Läuterzucker
100 g Kuvertüre
Zartbitter
5 Blatt Gelatine
3 Becher Sahne
8 EL Weinbrand
4 Bananen
Zitronensaft

2-3 EL Wasser und 60 g Zucker kochen bis Zucker gelöst. Von der Kochstelle nehmen und Kuvertüre darin auflösen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zur Kuvertüre geben. 4 EL Weinbrand unterrühren. Sahne steif schlagen. Etwas Sahne unter die Schokomasse rühren, dann unter die steife Sahne heben.

Biskuitboden nach gewünschter Form zuschneiden, mit restlichem Weinbrand tränken. Bananen mit Zitronensaft betäufeln und den Boden damit belegen. Schokosahne einfüllen und über Nacht festwerden lassen.