Bananenkuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 mittelgroße Eier, 4 Esslöffel Wasser, 250 gr weiche Magarine, 500 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 10-12 mittelgroße Bananen, 6 Becher Sahne, 5 Tafeln Milka Haselnuss Schokolade, 4 Päckchen Sahnesteif.

Die Vorbereitungen:

Sprigform fetten, Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.
Zutaten abwiegen, Backofen vorheizen.

Sahne steif schlagen, Schokolade schmelzen.

Die Zubereitung:

Eigelbe mit Wasser verrühren, Zucker dazu einrieseln lassen. Steif geschlagenes Eiweiß drauf geben. Mehl und Backpulver drüber sieben und langsam unterheben.
Teig in gefettete Springform geben und bei 180 Grad ca 13 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen und wieder abkühlen lassen, Sahne mit Sahnesteif schlagen und unter die Schokolade heben.

Die Bananen in Scheiben schneiden und auf den Biskuit-Boden verteilen. Schoko-Sahne- Creme darauf verteilen.
-Fertig-