

Bananen-Käsekuchen-Schnitten



Zutaten für ein Backblech (24 Stücke):

- Boden

160g Butter

200g Mehl

50g gemahlene Walnüsse

50g gemahlene Haselnüsse

80g Zucker

1 Ei

20g Backkakao

- Käseschicht

500g Naturjoghurt

5 Eier

125g Zucker

750g Quark

16g Vanillezucker

2 Pkt. Vanillepuddingpulver

1 Prise Salz

-Belag

2 Pkt. Klarer Tortenguss

3 EL Zucker

400ml Apfelsaft

8 Bananen

75g Zartbitterkuvertüre

1 Stich Butter

Zubereitung:

Ein Backblech gründlich ausfetten.

Dann den Mürbeteig für den Boden zubereiten. Hierzu alle trockenen Zutaten vermischen und das Ei zufügen. Die Butter würfeln, zu den übrigen Teigzutaten geben und zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zur Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 30 Minuten kühl stellen.

Während der Kühlzeit den Belag zubereiten. Hierzu die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker 3 Minuten cremig aufschlagen. Dann Joghurt sowie Quark zufügen und alles gut verrühren. Anschließend das Puddingpulver zugeben und unterarbeiten. Zuletzt den Eischnee zugeben und vorsichtig unterheben.

Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Nach der Kühlzeit den Mürbeteig auf dem Blechboden zu einem glatten Kuchenboden andrücken und die Käsekuchenmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Kuchen für 20 Minuten in den Backofen geben, dann die Temperatur auf 160 Grad Celsius reduzieren und den Kuchen in weiteren 20 Minuten zu Ende backen.

Während der Backzeit die Bananen schälen und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden.

Den Kuchen nach der Backzeit aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen und mit den Bananenscheiben belegen.

Danach den Tortenguss nach Packungsanleitung – jedoch unter Verwendung des Apfelsaftes – zubereiten und über die Bananenstücke verteilen und fest werden lassen.

Zuletzt die Kuvertüre mit einem Stich Butter über einem Wasserbad schmelzen lassen und den Kuchen mit der geschmolzenen Schokolade fadenartig überziehen.

Nährwertangaben: 312 kcal p.P., 33 g KH p.P.