

Bananensplit

einfach, bananig, lecker



Zutaten



Für den Teig

150 g	Schokolade
120 g	Butter, weich
3	Eier
150 g	Zucker
75 g	Mehl
75 g	Bananen (reif)

Füllung

2	Bananen
---	---------

Topping

250 g	Mascarpone
75 ml	Sahne
2 Pk	Vanillezucker
1 Pk	Sahnesteif
1 EL	Eierlikör

Für die Dekoration

Schokoraspeln, Schokobananen, Pipette, Eierlikör, Walnüsse, Honig

Für dieses Rezept könnt ihr Euren Vorratschrank plündern.

Bestens geeignet sind Schokohasen oder -nikoläuse, aber auch Schokotafeln können verwendet werden.

Viel Spaß dabei
Eure Rebecca

Los gehts ...

Backofen auf 185°C Ober- Unterhitze vorheizen.

Teig

Die Schokolade zusammen mit der Butter in einem Topf über dem Wasserbad schmelzen.

In einer zweiten Schüssel Eier und Zucker verrühren, bis die Masse schön hell und schaumig ist.

Die Schoko-Buttersauce dazugeben und alles vermischen.

Anschließend das Mehl unterheben und gut verrühren.

Die Banane mit einer Gabel zerdrücken und die Stückchen ebenfalls in den Teig dazugeben.

Backen nur mit den CUCAP:

Ein Muffinblech mit 12 Förmchen auslegen und den Teig je zu 2/3 einfüllen und für 5 min vorbacken.

Die CUCAPS einsetzen und die Muffins weitere 15 Min backen.

Backen mit der Zentrierhilfe und den CUCAP:

Solltest du mit der Zentrierhilfe backen, können die CUCAPs gleich in den Teig und 20 min. am Stück backen.

Füllung

Die Banane in kleine Stückchen schneiden und den Cupcake damit füllen.

Topping

Während der Teig backt, Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif mit einem Handrührgerät steif schlagen. Anschließend in einer separaten Schüssel Mascarpone und Eierlikör glattrühren. Sahne vorsichtig unter die Mascarpone heben. Im Kühlschrank für ca. 30-60 Minuten kaltstellen.

Das Topping aus dem Kühlschrank nehmen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Nachdem die Cupcakes ausgekühlt sind, auf den Cupcake spritzen.

Dekoration

Zum Dekorieren nach Geschmack zum Beispiel Schokoraspeln, Schokobananen, Pipette mit Eierlikör, Honig oder Nüsse auf dem Cupcake platzieren.

