

Bananen-Kirsch Kuchen von Cooking Queen und Barny

Reicht für 2 Kastenformen

Zutaten:

3 reife Bananen
4 Eier
100 ml Rapsöl
500 g Naturjoghurt
250 g Haferflocken
200 g Maismehl
1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver

Zubereitung:

Bananen zerdrücken.
Eier, Öl und Joghurt verrühren.
Haferflocken, Maismehl, Salz und Backpulver einrühren.
Bananenbrei unterrühren.
5–10 Minuten quellen lassen.
Falls der Teig sehr fest wird, 50 ml Milch oder Wasser ergänzen.
In die gefetteten Kastenformen füllen.

Auf Wunsch mit Zimt oder Backkakao bestreuen. (Der Kuchen auf dem Foto hat Zimt drauf)
Bei 175–180 °C Ober-/Unterhitze etwa 50-55 Minuten backen. Stäbchen-Probe machen.

Abkühlen lassen, schneiden und genießen.

Oder in einer Springform backen, nach dem Abkühlen einmal durchneiden. Dann den Boden mit Bananenscheiben auslegen. Darauf kommt dann eine Kirschcreme. Dazu brauchen wir:

500 gr Mascarpone
Glas Süsskirschen
400 gr Schlagsahne
2 mal Sahnesteif
2 TL San Apart

Für die Creme die Kirschen abgießen. Die Mascarpone in einer Schüssel mit Kirschsaff verrühren, bis alles schön geschmeidig ist. Dann die sahn mit den 2 Sahnesteif steif schlagen und die Mascarpone unterheben. Zu letzt 2 TL San Apart dazu (muss nicht sein, festigt aber toll), und dann die Kirschen unterheben. Nur unterheben, wenn sie ganz bleiben sollen, sonst mit dem Mixer einrühren.

Die Creme auf dem Tortenboden verteilen, Deckel drauf- fertig!
Natürlich könnt ihr die Torte gerne mit Kirschen und Sahne verzieren.
Guten Appetit !