

SCHOKO-BANANEN TARTE MIT KARAMELL

Schoko-Bananen Tarte mit Karamell

Auf dem Küchenatlas wird diesen Monat gebacken. Genau genommen wird für das aktuelle Event alles rund um das Thema Backformen gesucht. Ich war eigentlich nie ein großer Bäcker, aber langsam ändert sich das. Schwierig ist nur: in einem 2-Personen Haushalt bekommt man einen Kuchen von normaler Größe kaum verputzt. Aber der Trend geht ja eh zu kleinen Kuchen, Torten, Mini-Muffins – das ist genau unser Bedarf. Egal ob ein kleiner Zitronen-Orangen Kuchen in der Kastenform, Mini-Double-Chocolate Cupcakes, ein saftiger kleiner Schokokuchen mit Pecanüssen – ich backe im Kleinformat. Und ganz ehrlich, manchmal braucht man auch keine echte Backform. Meine Brownies backe ich nach wie vor in einer kleinen Aluauflaufform. Einen großen Kuchen backe ich eigentlich nur wenn Gäste kommen, wobei ich auch da eigentlich lieber zwei kleine Kuchen zauber... wie dem auch sei – hier ein „richtig großer“ Schoko-Bananenkuchen mit Karamell on top. Super lecker!



Zutaten für eine 26cm ø Springform:

150g Zartbitterschokolade

180g Butter

1 EL Kakaopulver

90g Zucker

100g Weizenmehl

1 Messerspitze gemahlene Vanille

1 guter EL Backpulver

2 Eier (Größe L)

3 reife Bananen

3 EL Karamellcrème (hier die von Sahne-Muh-Muhs)

Zubereitung:

Ich starte für Schokokuchen in letzter Zeit fast immer gleich: ich schmelze Butter und Schokolade gemeinsam in einem Topf. Von der Herdplatte nehmen und erst den Zucker, dann nacheinander die Eier unterrühren. Mehl, Kakaopulver, Vanille und Backpulver einrühren.

Die Bananen zerdrücken und unter den Teig heben. Den Boden der Springform mit Backpapier

belegen und dann den Rand aufsetzen. Den Rand mit etwas Butter oder neutralem Öl einreiben. Den Teig einfüllen und die Form bei 180°C für 20 Minuten (Stäbchentest machen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Wenn der Kuchen fertig ist lasse ich ihn kurz abkühlen und löse ihn aus der Form.



Die Karamellcrème muss Raumtemperatur haben, dann kann man einfach mit einem Teelöffel voll Karamellcrème Muster auf die vorgeschnittenen Stücken ziehen. Ich bin da ganz schlicht und mache einfach Schlangenlinien.

Schmeckt am besten wenn der Kuchen noch leicht warm ist, aber auch nachdem er abgekühlt war gab es keine Reste.

Super lecker und schnell gemacht!



Eingereicht für das Event:

BLOGPARADE BACKFORMEN

