



# Schoko-Bananen Patisserie

Feine Schokomousse mit karamellisierter Banane und saftigem Schokoladenboden.

## Zutaten für 10 Patisserie

Butter   weich	100 g
Kristallzucker	50 g
Eigelb	20 g
Haselnüsse   gemahlen	20 g
Weissmehl	100 g
Backpulver	1/2 TL
Kakaopulver	5 g
Banane   reif	80 g
<hr/>	
Banane   reif	180 g
Kristallzucker	30 g
Butter   weich	15 g
Rum	30 g
<hr/>	
Milchcouverture	125 g
Vollrahm	175 g

## Zubereitung:

**1.** Heize den Backofen auf 170 °C Umluft vor.

Schlage die weiche Butter mit dem Kristallzucker auf, bis die Masse heller und schaumiger wird. Nimm dafür einen Handmixer zu Hilfe. Füge das Eigelb hinzu und rühre es kurz unter. Gib die trockenen Zutaten hinzu und rühre sie mit dem Mixer ein. Dadurch entsteht eine etwas krümelige Masse. Zerdrücke eine reife Banane mit einer Gabel, gib diese zu dem Teig und rühre sie mit dem Handmixer ein, bis ein cremiger, zäher Teig entsteht. Gib diesen in einen Spritzbeutel mit 10er Lochtülle, lege die Schablone (s. 2 ) unter ein Backpapier und dressiere die Masse auf. Jeder Boden sollte ca. 35 g schwer sein. Die aufdressierten Böden kommen nun für ca. 12 bis 15 Minuten in den auf 170 °C Umluft vorgeheizten Backofen. Lasse die Böden anschliessend komplett auskühlen.

**2.** Schneide die Banane in Scheiben und schmelze den Kristallzucker in einer kleinen Pfanne. Sobald der Zucker zu karamellisieren beginnt und hellbraun wird, kannst Du den Karamell mit der weichen Butter ablöschen. Gib dann die Bananenscheiben hinzu. Abschliessend alles mit dem Rum ablöschen und alles zusammen leicht einköcheln lassen. Gib alles in eine separate Schüssel und lasse das Kompott abkühlen.

**3.** Schmelze die Couverture über einem Wasserbad. Sobald die Couverture geschmolzen ist, kannst Du diese vom Wasserbad nehmen und leicht abkühlen lassen. Schlage in der Zwischenzeit den Vollrahm auf, aber achte darauf, dass Du ihn nicht komplett steif aufschlägst. Gib diesen nun vorsichtig in drei Teilen unter die geschmolzene Couverture und hebe sie mit dem Schwingbesen unter. Den letzten Teil kannst Du auch mit dem Gummischaber unterheben. Gib die eine Hälfte der Mousse in einen Spritzbeutel mit 10er Lochtülle und die andere Hälfte in einen Spritzbeutel mit einer St. Honorétülle (14 mm).



Menge:	10 Patisserie
Backzeit	12 bis 15 Minuten
Backtemperatur:	170 ° C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	3 Tage

**4.** Schneide den ausgekühlten Boden mit einem Messer schön gerade. Bepinsle dann alle Böden schön gleichmässig mit Milchcouverture (30-40 °C) und lasse diese anziehen. Die Couverture muss nicht zwingend temperiert sein, zieht dadurch aber schneller an.

Dressiere dann einen Rand aus Schokoladenmousse auf die äussere Kante des Bodens. Zerdrücke das ausgekühlte Bananenkompott leicht mit einer Gabel oder dem Gummischaber und fülle es anschliessend in einen Spritzbeutel. Gib nun ca. 20 bis 25 g des Bananenkompotts auf den Schokoladenboden. Das Kompott wird von der Schokomousse eingedämmt.

Nimm nun den Spritzbeutel mit St. Honorétülle und dressiere gleichmässig das Muster auf. Achte beim Dressieren darauf, dass die breite Öffnung der Tülle nach unten zeigt und die Spitze nach oben. Bestaube das Patisserie abschliessend noch mit etwas Kakaopulver und verziere es mit einer Schokoladenfeder und einem gefriergetrockneten Bananenchip.

## Schablone

