



GRUSS AUS

DEN USA

ZUTATEN:

**10 Törtchen 8 cm Ø oder
1 Torte 24 cm Ø**

Ø 8 Ø 24 cm

10	1 St.	Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS) (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken
100	50 g	Butterkaramell (45118)

RÜHRBODEN

375	375 g	SandRühr Premium (43113)
250	250 g	Wasser
250	250 g	Speiseöl
250	250 g	Weizenmehl
60	60 g	Konditoreipaste Banane (20204)
10	10 g	Zimtino (15104)
5	5 g	Butter (70504)

TRÄNKE

100	80 g	Läuterzucker 2:1
10	10 g	Konditoreipaste Rum JAMAICA (21904)

FÜLLUNG

120	280 g	Banанenscheiben, frisch
10	15 g	Konditoreipaste Toffee (41904)
30	55 g	Pecannüsse, gehackt

VANILLE-RUM-MOUSSE

50	95 g	Fond Royal CL Neutral (12466)
60	120 g	Wasser
1	10 g	Konditoreipaste Rum JAMAICA (21904)
3	5 g	Konditoreipaste Vanille Moroni (22004)
240	475 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKORATION

200	400 g	Dekorsahne mit Stabifix F (31904)
20	10 g	Bienetta (33518)
20	10 g	Bananchips, getrocknet
30	50 g	Butterkaramell (45118)

ARBEITSWEISE:

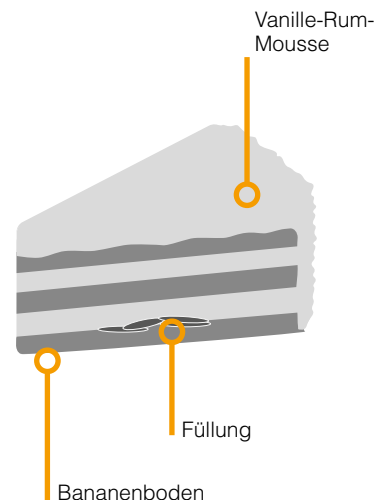
Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 20 Min.

Die Zutaten für den Rührboden für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und in die Ringe verstreichen (8 cm: 2 Böden je 60 g; 24 cm: 3 Böden je 400 g). Abbacken. Für den Dekor ein, zwei ganze Chips beiseitelegen, die restlichen Bananchips hacken und mit **Bienetta** backen. (Backtemperatur: ca. 190° C, Backzeit: ca. 6 Minuten)

Den Mürbteigboden mit **Butterkaramell** bestreichen und einen Boden auflegen. Die Bananenscheiben mit der **Konditoreipaste Toffee** und den Nüssen mischen. 175 g (8 cm: 15 g) auf den untersten Boden verteilen. Die Vanille-Rum-Mousse herstellen und 350 g (8 cm: 35 g) auf die Bananen streichen. Zweiten Boden auflegen. Die restlichen Bananen einfüllen und 350 g Sahne aufstreichen. Den dritten Boden auflegen. Kurz frosten. Mit der Dekorsahne einstreichen und kämmen.

Mit dem **Bienetta** Dekor und **Butterkaramell** ausgarnieren.



Konditoreipaste Banane (20204)

- vollmundig-fruchtige Süße
- mit Bananenfruchtmark
- backfest
- vegan