

## Bananenpfannkuchen Mit Kokosflocken

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

### Kuchen

5 Eier (getrennt)  
125 g Zucker  
125 g Weizenmehl  
1 ts Zimt  
125 ml Bananensaft  
3 tb Bananenlikör

#### \* CREME

12 Gelatine (Blatt)  
7 Bananen  
80 g Zucker  
1 Zitrone (Saft)  
500 g Sauerrahm

#### \* BELAG

50 g Kokosraspel  
1 pk Tortenguß (klar)  
3 tb Bananenlikör  
250 ml Wasser  
2 tb Zucker  
1 Banane  
1 Papaya  
1 Zitrone (Saft)  
10 Zitronenmelissenblättch.(-15

Den Backofen auf 180 °C vorheizen, eine Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Die Eiweiße steif schlagen, die Eigelbe mit dem Zucker zu einer hell-schaumigen Masse rühren. Das Mehl mit dem Zimt und dem Eischnee unter die Schaummasse heben. Den Teig in die Form füllen und 30 - 40 min backen.

Inzwischen die Gelatine einweichen. Die Bananen in Stücke schneiden und mit Zucker, Zitronensaft und Sauerrahm pürieren. Bisquitboden auskühlen lassen und zweimal quer durchschneiden. Gelatine und unter Bananencreme rühren, ansteifen lassen. Böden mit dem Saft und dem Likör tränken. Ein Drittel der Creme auf den unteren Tortenboden streichen, zweiten Boden darauflegen und mit dem zweiten Drittel Creme bestreichen. Den letzten Tortenboden daraufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen. Kokosraspeln in einer Pfanne bräunen und um den Tortenrand verteilen.

Den Guß mit dem Likör, dem Wasser und dem Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Inzwischen die Bananen in Scheiben schneiden, die Papaya schälen,

halbieren und die Kerne entfernen. Dann in dünne Spalten schneiden. Bananen und Papaya mit dem Zitronensaft beträufeln. Auf der Torte anrichten und den Guß darüber verteilen. Mit den Melisseblättchen garnieren.

Vorbereitungszeit: ca. 50 min Backzeit: 30 - 40 min

Quelle: KOCHEN.GER, Holger Hollstein @ 2:246/60.6, 16.07.93