

## Zutaten:

### Biskuit:

3 Eier  
90 g Zucker  
60 g Mehl  
1 P. Puddingpulver  
(Vanille)

### Belag:

4-5 Bananen  
500 g Sahne  
2 TL Sofortgelatine

### Schokoglasur:

100 g Vollmilch-Schokolade  
100 g Zartbitter-Schokolade  
200 g Sahne  
2 Würfel Kokosfett

**Zubereitungszeit:** 45min

**Backzeit:** 20min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C

## Zubereitung:

Den Biskuit lt. Anleitung Blitz-Biskuit herstellen.

**Margerite** mit Dauerbackunterlage auf den **Thermo-Star** legen, Teig einfüllen mit dem **Liftboy** glatt streichen  
Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 15 Min. backen.

Die Bananen halbieren und auf den ausgekühlten Biskuit legen.

Für den Schokoguß Sahne und Schokolade erwärmen und Kokosfett schmelzen und unterrühren.

1/3 der Schokoladenmasse auf den Bananen verteilen.  
500 g Schlagsahne mit Sofortgelatine steif schlagen, auf die Bananen geben und mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen. Restliche Schokomasse über die Sahne geben und verlaufen lassen.

Im Kühlschrank gut durchkühlen, auf die **Blue Line Devonport** umsetzen und servieren.