

Zutaten:

Biskuit

8 Eier
200 g Zucker
160 g Mehl
1 P. Puddingpulver (Vanille)
1 P. Puddingpulver
(Schokolade)

Füllung

750 g Sahne
1 P. Vanillezucker
1 P. Puddingpulver, ohne
Kochen (Vanille)
100 g Raspelschokolade
75 ml Eierlikör

3 Bananen



Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Biskuit zubereiten. *Maxi-Schnitte* auf dem *Thermo-Star* mit *Dauerbackunterlage* stellen und den Teig einfüllen. Mit dem *Liftboy breit* glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

Die Schnitte sofort nach dem Backen mit dem *Profi Schnittenhelfer* abdecken und auskühlen lassen.

Mit dem *Torten- und Garniermesser* einmal waagrecht durchschneiden. Aus dem Deckel mit Hilfe des *Konditormeisters* ein Gitter herstellen. Die Längsseiten der Biskuitplatte aneinander auf zwei *Dauerbackunterlagen* legen.

Sahne an schlagen, Vanillezucker einrieseln lassen. Puddingpulver, Raspelschokolade und Eierlikör unterheben. Mit dem *Liftboy spitz* auf dem Biskuit verteilen, dabei auf dem Gitter beginnen und dort durch die Rauten drücken. Bananen schälen, zwei Stück hintereinander auf den Biskuit legen. Übrige Banane klein schneiden und auf der Creme verteilen.

Mit Hilfe der *Dauerbackunterlage* aufrollen und bis zum Verzehr kalt stellen.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 220°C

Umluft: 220°C

Gas: 220°C