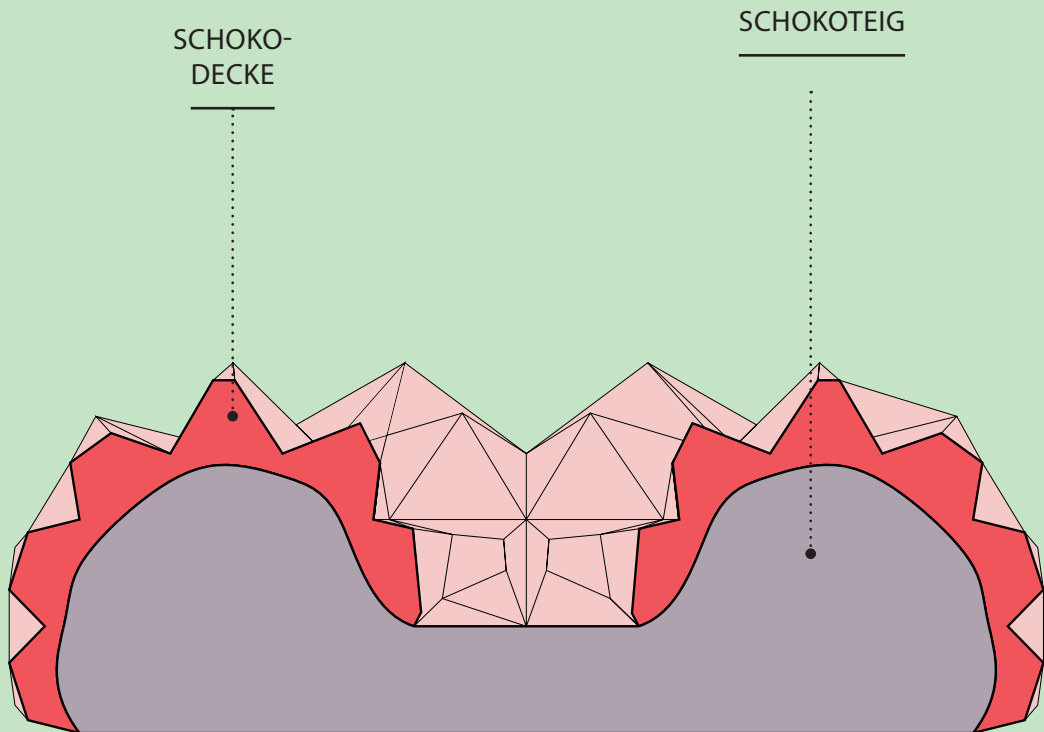


GEOMETRISCHER GENUSS



ZUSAMMENSETZUNG

Auf die umgedrehte Silikonhülle kommt zuerst die geschmolzene Zartbitterschokolade. Diese kühlen lassen bis die gewünschte Form eingenommen wird. Unter dieser Form kommt der Schokoteig.

ZUBEREITUNGSZEIT

Vorbereitungszeit: 2,5 Stunden
Gefrierzeit: min. 2 Stunden
Ruhezeit 24 Stunden

EQUIPMENT

Schneebeesen, Silikonform, Topf

TIPP

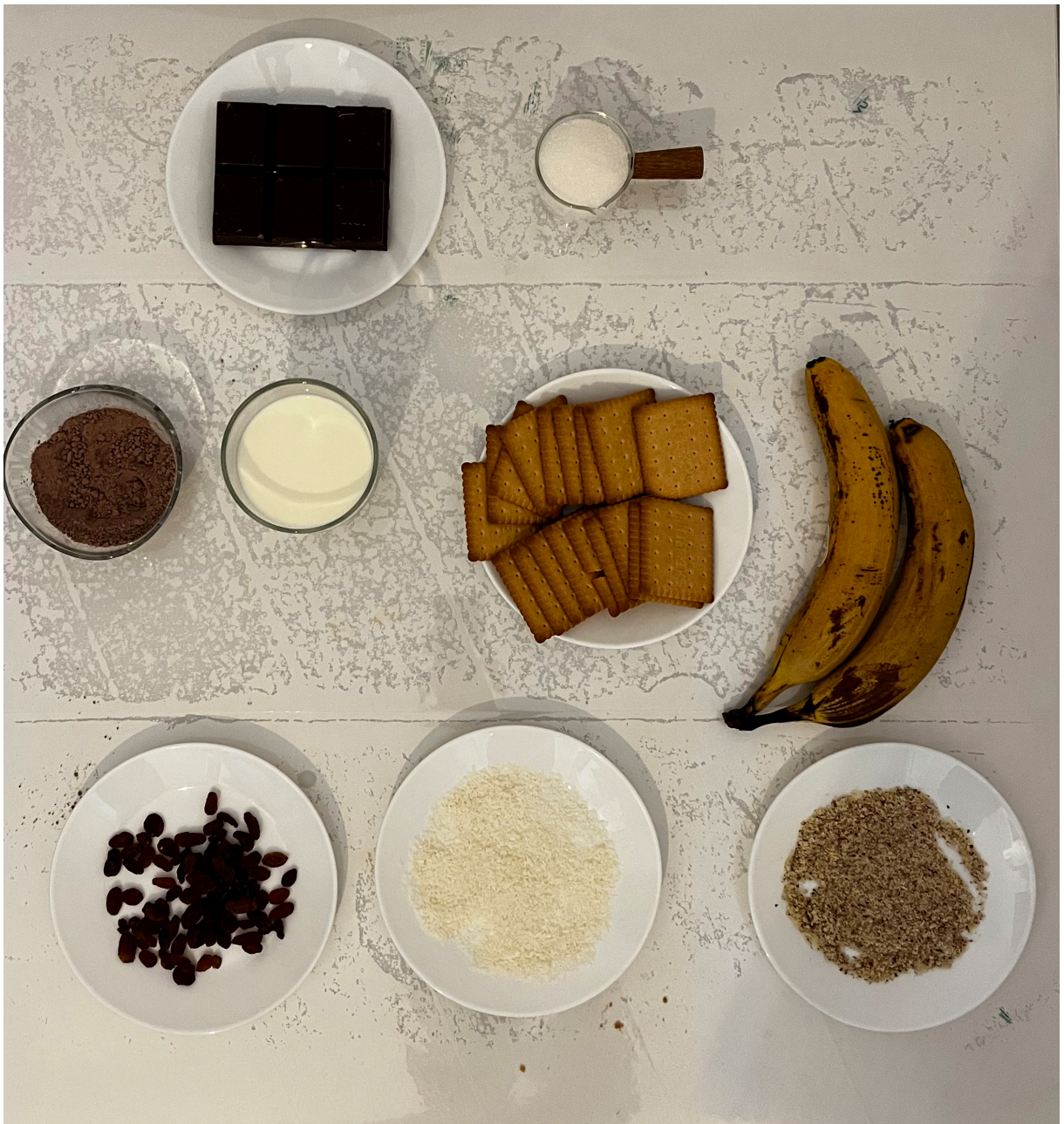
Zuerst die geschmolzene Schokolade in die Silikonschale reingießen, kühlen bzw. härten lassen dann ergänzen mit dem Schokozuckerteig

PROBLEMATISCH

Beim entfernen der Silikon sollte man aufpassen, dass einzelteile von der Schokoform nicht brechen.

ARBEITSABLAUF

Auf der gekochten Milch kommt der Pudingpulver und zwei Esslöffel zucker. Sobald der Puding die gewünschte Dicke bekommen hat kommen die zerstückelten Bananen und Keksen rein. Diese gut miteinander mischen. Dabei noch Rosinen, Kokosflocken und geribene Haselnüsse reingeben. Den Schokoteig auf die Zartbitterschokolade reinschmieren



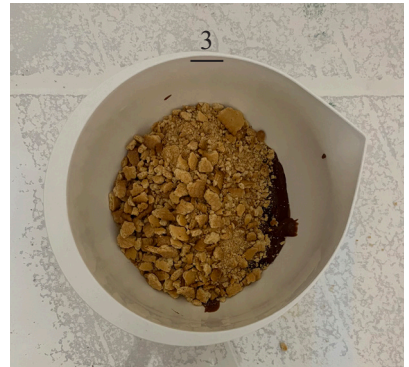
FÜR DIE SCHOKODECKE

250 g Zartbitterschokolade

FÜR DEN SCHOKOTEIG

2 Bananen
200g kekse
500ml Milch
41g Puding
50g Rosinen
50g Kokosflocken
50g geriebene Haselnüsse

Zubereitung des Kuchens



1 Die Zartbitterschokolade unter kochendem Wasser schmelzen lassen. Diese in die Silikonform reingießen und kühlen lassen.

2 Das Pudingpulver in 500ml kochende Milch reingeben. Mit einem Schneebesen umrühren bis der Puding eine bestimmte Dicke erreicht hat.

3 Die zerbröselten Kekse in die die Pudingmischung reingeben.

4 Dazu noch 50g Rosinen reingeben

5 Dazu noch Kokosflocken reingeben

6 Dazu noch geriebene Nussmischung reingeben

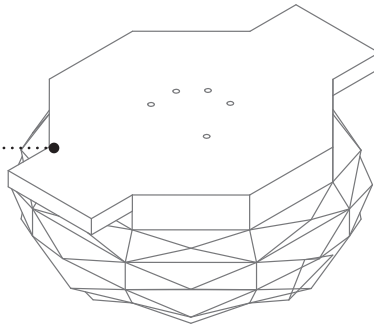
7 Dazu noch zwei in stücke geschnittene Bananen reingeben und die Zutaten gut miteinander mischen.

8 Die Mischung im Kühlschrank lagern und in die Silikonform reingeben

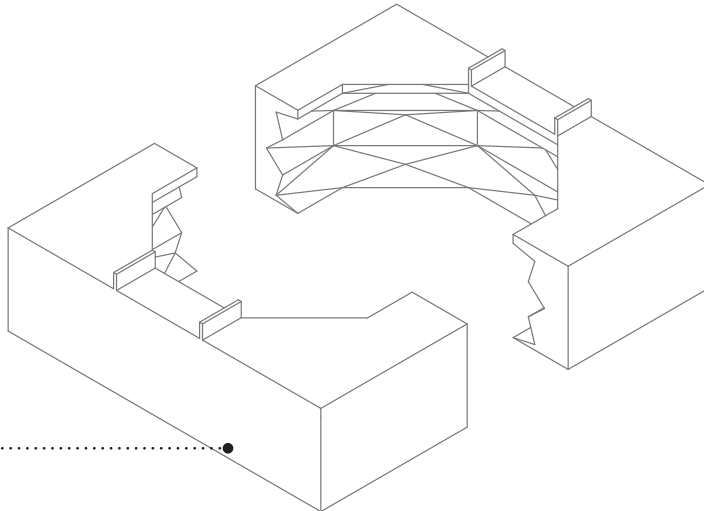


Der Weg zur Silikonform

POSITIVE
FORM



POSITIVE
FORM



POSITIVE
FORM

