

BANANENBROT MIT ESPRESSOCRÈME

Felchlin Fabrikladen



BANANENBROT MIT ESPRESSOCRÈME

10–12 Portionen

Zubereitung 50 Minuten, Backzeit 40–45 Minuten, Auskühlzeit 12 Stunden

BANANENBROTKUCHEN

- 100 g Butter, sehr weich
- 70 g Zucker
- 1 Vanille-Schote, ausgekratzt
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 250 g Bananenpurée (reife Bananen)
- 250 g Mehl
- 15 g Backpulver
- 50 g Felchlin Chocolini Dunkel 44% (Art. CS66C)
- 50 g Baumnüsse (grob gehackt)

Zubereitung Bananenbrotkuchen

Butter, Zucker und ausgekratzte Vanille-Schote schaumig schlagen. Eier zufügen, Masse rühren bis sie hell ist. Salz und Bananenpurée beimischen. Danach gesiebtes Mehl und Backpulver unterrühren. Chocolini D 44% und grob gehackte Baumnüsse unter die Masse heben und diese glatt in die Springform streichen.

Springform Ø 26 cm/Backen bei 180°C (Umluft 160°C), 40–45 Minuten.

HELLE ESPRESSOCRÈME

- 3 g Gelatine
- 200 g Felchlin Edelweiss 36% (Art. CS84C)
- 300 g Rahm
- 30 g Espresso

Zubereitung Espressocrème

Gelatine einweichen. 80 g Rahm aufkochen. Gelatine in leicht abgekühltem Rahm auflösen. Espresso in Rahm mischen. Couverture auf ca. 32°C auflösen und mit Rahm-Espressomischung mischen. Restlichen Rahm aufschlagen und unter die Couverture-Espressomasse heben.

Espressomasse auf das ausgekühlte Bananenbrot in den Rahmen streichen und über Nacht gelieren lassen.

TIPP!

Es können auch andere Nüsse (Haselnüsse, Mandeln, etc.) verwendet werden.

Bananenbrot kann auch ohne Espressocrème oder mit anderen Crèmen oder Glacés kombiniert werden.

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II – 6438 Ibach – Switzerland – T +41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 – 16:00 Uhr