Schokoladenkuchen mit Bananenfüllung

Rezept aus Buch “meine kleinen Backgeheimnisse”, leicht abgeändert und auf CC
umgeschrieben.

Dieser Kuchen ist perfekt für alle, die einen saftigen Schokoladenkuchen schätzen.

Die Zutatenmengen links sind aus dem Originalrezept und für eine 26 cm-Springform gedacht. Ich habe den Kuchen in vier kleinen Formen (gesamt 2,1 Liter) gebacken und die Mengen daher um die Hälfte erhöht (Zutatenmengen in Klammern).

Zutaten:
200 gr. (300 gr.) dunkle Kuvertüre
100 gr. (150 gr.) Butter
150 gr. (225 gr) Zucker – ich erstetzte die Hälfte durch Birkenzucker. Wer nur Zucker verwenden möchte, sollte den Zucker ggf. etwas reduzieren, im Original fand ich es sehr süss.
3 (5) Eier
3 (5) EL Mehl
3 (3) reife Bananen
Saft von halber Zitrone
Zur Deko: Puderzucker, weisse Kuvertüre, Zuckerperlen etc.

Zubereitung:
Wer noch nicht sofort nach dem Einkauf backen möchte, ist gut beraten, gefährliche Lebensmittel entsprechend zu kennzeichnen oder zu verstecken:

Zutaten bereitstellen.

Schokolade in Microwelle schmelzen (z.B. 3 Minuten/300 Watt, dann umrühren und nochmal 1-2 Minuten verlängern). Alternativ direkt in der CC bei knapp 60 Grad.
Butter und Zucker zugeben und nochmals 1-2 Minuten.

Die Schokoladenbuttermasse in die Schüssel der Kenwood umfüllen. Flexielement einsetzen und ein paar Minuten laufen lassen.

Die Eier trennen.
Die Eigelb nach und nach in die Schokoladenbuttermasse einrühren und das Flexielement weiter laufen lassen.

Dann das Mehl darübersieben und kurz mit einer Spachtel unterheben.

Das Eiweiss in einer zweiten Schüssel mit dem Ballonschneebesen, Stufe 5-6, steif schlagen (aber nicht zu steif)

Das Eiweiß in die Schokoladenmasse vorsichtig unterheben.

In einer zweiten Schüssel (kann die sein, in der zuvor das Eiweiß geschlagen wurde, es kommt ja später wieder alles zusammen) die Bananen in Stücken einfüllen mit etwas Zitronensaft. Mit dem Flexi laufen lassen.

Eine Form buttern und mit etwas Mehl bestreuen.

Dann zur Hälfte Schokoladenmasse einfüllen, dann eine Schicht Bananenmasse und dann noch eine Schicht Schokoladenmasse vorsichtig darübergeben.

Kuchen in den kalten Backofen geben. 200 Grad Ober/Unterhitze (oder 180 Grad Umluft) und 40-45 Minuten backen.
Abkühlen lassen und nach Belieben verzieren.