Banana Pudding Cake

Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:
1 Five Flavor Pound Cake (Rezept hier: Five Flavor Cake)
1 Packung Vanilla Wafers (Eier-Plätzchen)
1 Bananen Pudding
3 Päckchen Sahne

Für den Bananen Pudding:
1 cup = 237 ml
3 cups Vollmilch
1 cup Zucker
1/3 cup Mehl
¼ TL Salz
3 Eigelbe, leicht aufgeschlagen
2 EL Butter
1 TL Vanille
5-6 Bananen

Zubereitung:
Den Five Flavor Cake backen und abkühlen lassen.

Tipp:
Wer mag, kann den Teig in 2 Teilen, dann muss man ihn später nicht in der Mitte aufschneiden.

Bananen-Puddig
Zucker, Mehl und Salz in die Schüssel der CC geben und mischen. Danach die Milch dazu und auf mittlerer Hitze und

unter ständigem rühren mit dem Flexi kochen lassen, bis es andickt.

Danach für weitere 2 min kochen lassen und gelegentlich rühren.

In einer kleinen Schüssel die 3 Eigelbe leicht aufschlagen und 6 EL der Milchmischung dazu geben. Umrühren und danach in die Schüssel der CC mit der angedickten Milch geben. Nochmal 1 min kochen lassen und dann Temperatur abschalten. Nun die Butter und Vanille unterheben.

Wenn der Pudding lauwarm ist, die klein geschnittenen Bananen dazu geben.

Tipp:
Ich habe jeweils 3-4 Bananen püriert (Blender) und die restlichen Bananen nur klein geschnitten, da wir es mögen, wenn ein paar Stücke in unserer Crème sind.

Zusammensetzung des Banana Pudding Cakes:
Nachdem der Pound Cake und unser Bananen Pudding Zeit abgekühlt sind, wird der Kuchen nun mit dem Pudding gefüllt. Dafür den einen Teil des Kuchens mit dem Puddig bestreichen. Danach wird die andere Hälfte des Kuchens auflegen.
Damit alles fest wird, diesen nun für 4 Stunden in den Kühlschrank oder am besten über Nacht.

In der Zwischenzeit, die 3 Päckchen Sahne mit Zucker und Vanille aufschlagen bis dies steif ist.

Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Sahne bestreichen.

Die Eier Plätzchen am Kuchenrand verteilen.

5-6 Plätzchen im Multi klein mahlen.

Die restliche Sahne in den Spritzbeutel tun und mit der Sternentülle kleine Türmchen am Rand der Tortenoberfläche

spritzen.

Die Pläzchenkrümel nun auf der Mitte der Torte verteilen.

Bananenpuddingauflauf

Foto und Rezept von Manu Beecken

Zutaten:
100 gr Eierplätzchen
3 bis 4 reife Bananen
1 Beutel Vanillepudding, zubereitet mit 650 ml Milch, 2 Eigelb und 75 g Zucker (Anmerkung: Oder selbstgemachter Vanillepudding, geht in der CC so einfach)
2 Eiweiß, mit 1 EL Zucker zu festem Eischnee geschlagen

Zubereitung:
In einer Auflaufform schichtweise Plätzchen und in Scheiben

geschnittene Bananen legen.

Den Pudding nach Anweisung mit der CC kochen, aber mit 650 ml Milch. Er soll flüssig genug sein, so dass die Kekse weich werden können.

Den Pudding über die Kekse und Bananen geben.

Den Eischnee gleichmäßig darauf verteilen, mit einem Löffelrücken glatt streichen oder dekorativ aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 5 bis 10 Minuten backen, bis der Eischnee eine schöne helle Bräune annimmt.

Schmeckt super lecker, warm und auch kalt!