



kochen.tv

## Lollis aus Baby-Bananen



### Zutaten:

4	Eier
100 g	Zucker
55 g	Weissmehl
15 g	Kakaopulver
125 ml	Milch
20 g	Zucker
13 g	Crempulver
35 g	Eigelb (= Eigelb von ca. 1 Ei)
18 g	Zucker
90 g	Butter
	Zitronensaft
	Babybananen
200 g	dunkle Schokolade 70%
150 g	Butter

### Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen. Weissmehl und Kakaopulver einmellieren. Auf ein Backpapier streichen und bei 160°C, 10 –12 min. backen. Nach dem Backen mit Staubzucker bestäuben. Biskuit auskühlen lassen. Anschliessend Schokoladenbiskuit auf ein neues Backpapier legen und das „alte“ vom Biskuit abziehen.

Milch und Zucker aufkochen. Crempulver, Eigelb und Zucker mischen. Der Milch beigegeben und zu einer dicken Creme kochen. Creme unter ständigem Rühren mit dem Mixer oder einer Küchenmaschine auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann die Butter beigegeben und kurz schaumig schlagen.

Schokoladenbiskuit dünn mit der Vanillecreme bestreichen. Ganze, geschälte Babybananen auf die Vanillecreme legen und mit Zitronensaft beträufeln.

Mit Hilfe vom Backpapier die Roulade einrollen und einen Schokolade 70% halben Tag ruhen lassen. Roulade auf ein Gitterblech legen und in gleichmässigen Abständen Lollistängel einstecken.

Butter schmelzen, Schokolade dazu geben und zergehen lassen. Anschliessend die Babybananenroulade mit nicht zu warmer Glasur glasieren. Wenn die Glasur angezogen hat, die Roulade zwischen den Lollistängeln schneiden.

Roulade kann zugedeckt bis 5 Tage gekühlt aufbewahrt werden

