Bananen-Split-Tarte

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Butter	3 EL
Zucker	5 EL
Blätterteig	1 St.
Linsen, braun	1 kg
Schlagsahne	400 ml
Vanille Zucker	1 Päckchen
Kuvertüre, zartbitter	350 g
Bananen	3 St.
Zitronen	0.5 St.
Sahnesteif	1 Päckchen

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springfrom 28 cm Durchmesser, Schneebesen, Spritzbeutel, Lochtülle

1. Ofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen. Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit 1 EL Butter einfetten und 2 EL Zucker darauf verteilen. Blätterteig in die Form drücken und Ränder eventuell umklappen. Mit einer Gabel den Boden einstechen. Das Backpapier vom Blätterteig auf den Teig drücken und die Linsen zum Beschweren darauf verteilen. Im Ofen ca. 20 Min. blind backen. Backpapier mit den Linsen vorsichtig herunternehmen und den Boden weitere ca. 10–15 Min. knusprig backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit einer Gabel den Teig platt drücken, damit er nicht zu hoch wird. Teig abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf 150 ml Sahne mit 3 EL Zucker und Vanillinzucker aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Kuvertüre fein hacken und 320 g davon in die heiße Sahne geben. Mit einem Schneebesen glatt rühren, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat. Zitronensaft auspressen.

3. Bananen längs halbieren, mit dem Zitronensaft marinieren und auf dem Blätterteig verteilen. Schokoladenguss darübergießen und verteilen. Tarte mindestens 1 Stunde kalt stellen.

4. Restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mithilfe eines Spritzbeutels auf der Tarte verteilen. Restliche Kuvertüresplitter darauf verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Linsen kannst du in ein großes Glas füllen und fürs nächste Mal aufbewahren. In der Konditorei nennt man das Blindbacken, wenn ein Teig ohne Füllung gebacken

wird. Das funktioniert z. B. auch mit Mürbeteig. Anstatt Linsen kannst du auch andere getrocknete Hülsenfrüchte verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	462 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	23 g