

Heidelbeer-Bananen-Kuchen

Zutaten:

Für 8 Stücke – 18Ø Springform:

Wer keine 18er Springform hat, verdoppelt das Rezept und nimmt eine 26er

2	Eier	200g	reife Bananen
60g	Zucker	125g	Heidelbeeren
90g	Mehl	2EL	Zitronensaft
250ml	Sahne	1Pck.	Vanillezucker
6	weiche Karamellbonbons		

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eier trennen, das Eiweiß und eine Prise Salz steif schlagen.

Dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelbe mit einem Schneebesen unterheben. Mehl auf die Masse sieben und locker unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Im heißen Ofen 20 Min. backen.

In der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

100 ml Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Karamellbonbons grob hacken und mit einer Prise Salz zur Sahne geben.

Unter Rühren auflösen und abkühlen lassen.

Bananen schälen und würfeln. Sofort mit dem Zitronensaft mischen. 150 ml Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, Bananen untermischen.

Tortenboden mit einem kleinen Messer aus der Form lösen, das Backpapier entfernen. Boden auf eine Platte legen und mit der Bananensahne wellenförmig bestreichen. Beeren auf die Sahne streuen und mit der Karamellsauce beträufeln.