



BANANENKUCHEN MIT NOUGAT-SAHNE

ZUTATEN

Für eine Springform mit Ø 20 cm

Für den Teig

120 g Weizenmehl Type 550
50 g Zucker
1/2 TL Natron
1 Prise Salz
180 ml Mandeldrink
1 reife, zerdrückte Banane
2 EL Kokosöl
1 TL Apfelessig

Für die Nougat-Sahne

80 g iChoc White Nougat Crisp
2 gekühlte Dosen (à 400 g) Kokosmilch, vollfett
(nur der harte Teil)

Für das Topping

2 reife Bananen in Scheiben
ein paar gehackte Walnüsse
etwas Ahorn- oder Kokosblütensirup

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und Boden und Seiten der Form mit Backpapier auslegen.
2. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und anschließend abkühlen lassen.
3. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und vermengen. Alle flüssigen Zutaten in einem Mixer oder einer zweiten Schale vermischen.
4. Nun die flüssigen zu den trockenen Zutaten geben und verrühren. Den Teig in die Kuchenform füllen und die Oberfläche glattstreichen. Für 28 – 30 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Eine Glasschüssel für ein paar Minuten in den Gefrierschrank stellen. Dann den harten Teil der gekühlten Kokosmilch in die Schüssel geben und mit einem Handmixer zu einer fluffigen Sahne schlagen. Die geschmolzene Schokolade hinzufügen und alles gleichmäßig vermengen. Anschließend die Schüssel in den Kühlschrank stellen.
6. Wenn der Kuchen komplett abgekühlt ist, die Nougat-Sahne gleichmäßig darauf verstreichen. Dann den Kuchen noch einmal für 1 – 2 Stunden in den Kühlschrank zurückstellen.
7. Kurz vorm Servieren den Kuchen mit Bananenscheiben, gehackten Walnüssen und Sirup servieren.