

Bananen - Tarte

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Tarte

150	Gramm	Mehl
2	Essl.	Zucker
1/4	Teel.	Salz
50	Gramm	Butter
100	ml	Milch

BACKCREME

200	ml	Milch
1	Essl.	Maisstaerke
2	Essl.	Zucker
1/2	Teel.	Vanillezucker
1		Frisches Ei
1		Frisches Eigelb
3		Gelatine; ca. fuenf Minuten In kaltem Wasser Eingelegt, abgetropft
100	ml	Rahm; steif geschlagen
4		Bananen; je ca 150 g
100	Gramm	Quittengelee; erwaermt zum Bestreichen

Anleitung:

(*) fuer ein beschichtetes Backblech von ca. 28cm Durchmesser, gefettet Mehl, Zucker und Salz in einer Schuessel mischen. Butter in einer kleinen Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen, Pfanne von der Platte nehmen. Milch dazugiessen, sofort zum Mehl geben, mit einer Kelle zu einem weichen Teig zusammenfuegen, nicht kneten. Teig flach druecken, zugedeckt dreissig Minuten kuehl stellen.

Formen: Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick rund auswallen, ins vorbereitete Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. zehn Minuten kuehl stellen.

Backpapier und kleineres Blech darauf legen. Blindbacken: 10 Min.in der unteren Haelfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 200 Grad reduzieren, kleines Blech und Backpapier entfernen, Boden ca. zehn Minuten fertig backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskuehlen.

Backcreme: Alle Zutaten bis und mit Eigelb in einer Pfanne gut verruehren. Bei mittlerer Hitze unter staendigem Ruehren bis vors Kochen bringen, die Masse sollte dicklich sein. Pfanne von der Platte nehmen, ca. zwei Minuten weiterruehren.

Gelatine unter die heisse Creme ruehren, durch ein Sieb in eine Schuessel giessen. Kuehl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt ruehren.

Schlagrahm darunter ziehen, Creme auf dem Teigboden verteilen.

Belag: Die Bananen schraeg in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, Creme ziegelartig damit belegen. Sofort mit dem fluessigen Gelee bestreichen