

## Maulwurfkuchen mit Bananen

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Schokoladenbiskuit
5		Reife Bananen
150	Gramm	Zucker
200	Gramm	Quark
60	Gramm	Schokoraspel
3	Blätter	Gelantine
500	ml	Sahne

### Anleitung:

Den Biskuit mit einem Teelöffel ca.  $\frac{1}{2}$  cm tief aushöhlen, dabei einen 1 cm tiefen Rand stehen lassen. Ausgestochenes zerbröseln. Dann 4 Bananen schälen, längs halbieren, mit Schnittfläche auf den Biskuit legen. Die übrige Banane schälen und zerdrücken. Quark, Zucker, Schokoraspel und zerdrückte Banane mischen. Gelantine einweichen, auflösen und unter die Creme ziehen. Danach Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme kuppelförmig auf die Bananen streichen und mit den Biskuit-Bröseln bestreuen. Nach 3 Stunden Kühlzeit ist der Maulwurfkuchen servierbar.