



HEIDELBEER-BANANEN-KUCHEN

Zutaten:

4 Eier
1 Prise Salz
120 g Zucker
180 g Mehl
400 ml Schlagsahne
16 weiche Karamellbonbons (z.B. Muh-Muhs)
240 g Bananen
Saft von 1 Zitrone
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
250 g Heidelbeeren

Ofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. Das Eiweiß und das Salz steif schlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Eigelbe unterrühren. Das Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und glatt streichen. Im unteren Ofendrittel 20 Minuten backen. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Ich hacke die Karamellbonbons in grobe Stücke und gebe sie zusammen mit 100 ml Sahne in einen kleinen Topf. Alles unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Bonbons sich aufgelöst haben. Die Bananen schälen und würfeln. Sofort mit dem Zitronensaft mischen. 300 ml Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Bananenstücke unter die Sahne heben. Den Tortenboden auf eine Platte legen und die Bananensahne wellenförmig darauf geben. Die Heidelbeeren auf die Sahne streuen. Zum Schluss die Heidelbeeren mit der Karamellsauce beträufeln.