

Bananen-Toffee-Tartelette

Für zwei Personen

1 Banane	3 Kekse	50 g Butter
200 g geschlagene Sahne	50 g Dulce de Leche	10 ml Zitronensaft
20 g Kakao	1 Vanilleschote	

Für den Tarteletteboden die Kekse in einen Plastikbeutel geben und mit dem Plattiereisen fein klopfen. Butter dazugeben und miteinander verkneten, bis eine Teigkugel entsteht. Teigkugel in einen Servierring geben, zu einem flachen Boden drücken und kühl stellen.

Auf den festgewordenen Keksboden die Dulce de Leche-Creme verteilen, Bananen in Scheiben schneiden, durch Zitronensaft ziehen und eine Etage auf die Toffee-Creme geben. Sahne mit Vanilleextrakt festschlagen. Schlagsahne auf den Bananen verteilen und das Tartelette mit Kakao bestreuen.

Zum Anrichten einen dicken Pinselstrich der Toffee-Creme auf Teller streichen und das Tartelette mit der Konditor-Palette in die Mitte des Tellers heben und servieren.

Tobias Zwick am 12. Mai 2016