Bananenbrot - Käsekuchen mit Mascarpone

> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. Die Bananen schälen und in eine Schüssel geben. Anschließend mit einer Gabel zu einem groben Brei zerdrücken. Ei, Öl, Zucker und Vanille-Aroma mit den Bananen gut vermengen. Bevor der Teig in den Ofen kommt werden noch Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zimt untergehoben. Nun wird der geschmeidige Teig in eine Kuchenform gegeben und bei 180 °C für 30 Minuten gebacken.
2. Für die Füllung Mascarpone mit Zucker und Vanille-Aroma zu einer Creme verrühren. Milch und Gelatine in einer extra Schüssel vermischen und über die Mascarpone-Creme geben. Abschließend nochmal alles gut verquirlen und in die Kuchenform füllen. Den Kuchen dann für 3 Stunden kalt stellen.
3. Für die Verzierung haben wir uns für Bananen, Heidelbeeren, gehackte Pistazien, Goji Beeren, sowie als geschmackliches Highlight etwas Karamell-Sauce entschieden.

Zutaten

Für den Teig:

- 4 Bananen
- 1 Ei
- 4 EL Öl
- 100g Zucker
- 1 TL Vanille-Aroma
- 190g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1/4 TL Salz
- 1 TL Zimt

Für die Füllung:

- 900g GOLDSTEIG Mascarpone
- 100g Zucker
- 1 EL Vanille-Aroma
- 240 ml Milch
- 1 EL Gelatine

Für die Verzierung:

- 1 Banane
- Heidelbeeren
- Gehackte Pistazien
- Goji Beeren
- Karamell-Sauce