



# Schokobananen und Schokoerdbeeren

Zutaten für ca. 40 Stück

Biskuitmasse:

- 120 g Eigelb (6 Stück)
- 45 g Zucker
- 180 g Eiklar (6 Stück)
- 85 g Zucker
- Salz
- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Stärke

Französische Buttercreme:

- 400 g Butter
- 150 g Ei (3 Stück)
- 100 g Zucker
- Vanille

Außerdem: Bananen und Erdbeeren sowie Schokolade zum überziehen

## Zubereitung:

Zunächst Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Danach Eiklar und Salz schaumig schlagen, dabei nach und nach den Zucker zugeben. Das Eiweiß in drei Teilen vorsichtig unter das Eigelb heben und zum Schluss das Mehl vorsichtig unterheben.

Die Löffelbiskuits werden länglich mit Hilfe eines Dressierbeutels und einer Lochtülle (Größe 10 mm) auf ein Blech mit Dauerbackfolie auf dressiert. Anschließend mit Zucker oder Puderzucker bestreuen und sofort backen.

Für die Buttercreme zunächst die Butter schaumig schlagen. Eier und Zucker unter ständigem Rühren auf ca. 40-50° C erwärmen und nachdem abgekühlt aufschlagen. Die Eimasse anschließend unter die schaumige Butter laufen lassen.

Die Buttercreme wird mit Hilfe eines Dressierbeutels auf die ausgekühlten Löffelbiskuits dressiert. Danach eine Banane der Länge nach halbieren oder den Strunk der Erdbeeren entfernen und draufsetzen – leicht andrücken. Nun werden sie für ca. 30 min gefrostet oder im Kühlschrank gut ausgekühlt. Dadurch lassen sie sich anschließend besser mit Schokolade überziehen.

Nach dem Kühlen mit Schokolade überziehen.



Im Holzbackofen:  
Bei 210° C einschießen.  
Backzeit 15-20 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 210° C,  
Unterhitze 120° C  
Backzeit 15-20 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 160° C einschießen.  
Backzeit 15-20 Minuten.