

"Fanta"-Banana-Cake mit Sahnecreme und Kakao



4	Eier (Gr. M)	Saft von ½	Zitrone
220 g + 3 EL	Zucker	2 Päckchen	roter Tortenguss
3 Päckchen	Vanillezucker	500 ml	Multivitaminsaft
125 ml	Öl	400 g	Schlagsahne
300 g	Mehl	2 Päckchen	Sahnefestiger
½ Päckchen (8 g)	Backpulver	400 g	Schmand
125 ml	Orangenlimonade		Kakao zum Bestäuben
8 (ca. 1250 g brutto)	Bananen		Fett und Mehl für das Backblech

Zubereitung

- 1 Boden: Eier mit 220 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig schlagen. Öl unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Orangenlimonade kurz unter die Eiermasse rühren. Teig auf ein - gefettetes und mit Mehl bestäubtes tiefes Backblech (ca. 32 x 40 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 15 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 2 Füllung: Bananen schälen, der Länge nach halbieren und mit Zitronensaft bestreichen. Je 8 Bananenhälften in zwei Reihen nebeneinander auf den Kuchenboden legen. Tortenguss nach Packungsanweisung mit Multivitaminsaft (aber ohne zusätzlichen Zucker) zubereiten und gleichmäßig über die Bananen gießen.
- 3 Creme: Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen. Schmand, 3 EL Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker verrühren. Sahne unterheben. Schmand-Sahne-Creme auf die Bananenfüllung geben und glatt streichen. Kuchen mindestens 1 Stunde kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.