

"Fanta"-Banana-Cake mit Sahnecreme und Kakao



4	Eier (Gr. M)	Saft von $\frac{1}{2}$ 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
$\frac{1}{2}$ 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.