



## BeO-Kochtipp

### Lollis aus Baby-Bananen

#### Schokoladenbiskuit

4St.	Eier
100g	Zucker
55g	Weissmehl
15g	Kakaopulver

#### Zubereitung

Eier und Zucker schaumig schlagen. Weissmehl und Kakaopulver einmelieren.

Auf ein Backpapier streichen und bei 160°C, 10 –12 Min. backen.

Nach dem Backen mit Staubzucker bestäuben.

Biskuit auskühlen lassen. Anschliessend Schokoladenbiskuit auf ein neues Backpapier legen und das „alte“ vom Biskuit abziehen.

#### Vanillecreme

125g	Milch
20g	Zucker
13g	Crempulver
35g	Eigelb
18g	Zucker
90g	Butter
	Zitronensaft
	Baby-Bananen

#### Zubereitung

Milch und Zucker aufkochen. Crempulver, Eigelb und Zucker mischen.

Der Milch begeben und zu einer dicken Creme kochen.

Creme unter ständigem Rühren mit dem Mixer oder einer Küchenmaschine auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann die Butter begeben und kurz schaumig schlagen. Schokoladenbiskuit dünn mit der Vanillecreme bestreichen.

Ganze, geschälte Baby-Bananen auf die Vanillecreme legen und mit Zitronensaft beträufeln.

Mit Hilfe vom Backpapier die Roulade einrollen und einen halben Tag ruhen lassen.

Roulade auf ein Gitterblech legen und in gleichmässigen Abständen Lollistängel einstecken.

#### SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner

Niederhäusern 86

CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40

079 696 35 41

r.muerner@swisspastrydesign.ch

swisspastrydesign.ch





## BeO-Kochtipp

### Schokoladenglasur

200g Dunkle Schokolade 70%  
150g Butter

### Zubereitung

Butter schmelzen, Schokolade dazu geben und zergehen lassen.  
Anschliessend die Baby-Bananenroulade mit nicht zu warmer Glasur glasieren.  
Wenn die Glasur angezogen hat, die Roulade zwischen den Lollistängeln  
Schneiden. Roulade kann zugedeckt bis 5 Tage gekühlt aufbewahrt werden.

### SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner  
Niederhäusern 86  
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40  
079 696 35 41  
r.muerner@swisspastrydesign.ch  
swisspastrydesign.ch

