Bananensplitkuchen

Zutaten für den Biskuitteig:

6 - 7	Eischnee je nach Größe
180 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
180 g	Mehl
2 Tl	Backpulver

Eischnee schlagen, dann Zucker, Eigelb usw. dazuschlagen.
Blech gut einfetten und mit Mehl bestreuen. Teig auf Blech ausbreiten und bei ca. 175° C backen (20 - 25 Minuten).
Geschirrtuch ausbreiten und mit Zucker bestreuen.
Fertigen Teig darauf stürzen.
Kalt werden lassen.

Zutaten für den Belag:

4	Becher süsse Sahne
3	Sahnesteif
4	Vanillezucker
ca. 6	Bananen

Sahne mit Zucker steif schlagen, dann auf den Kuchen verstreichen und die Bananen vierteln und auf die Sahne legen, den Kuchen sehr kühl stellen oder aber auch ca. 10 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Zutaten für den Guß:

2	Tafeln Halbbitterschokolade (von Sarotti)
1	Becher süsse Sahne

Schokolade mit der Sahne kurz aufkochen und dann gut abkühlen lassen und auf dem Kuchen verstreichen, diesen dann nochmals kühl stellen.