



## **Bananen-Schokoladentarte mit Vanilleeis und Chili**

### **Zutaten (für vier Personen)**

4 Eier  
70 g Zucker  
200 g Kuvertüre (zartbitter)  
70 g Butter  
50 g Mehl

2 Bananen  
1 EL Zitronensaft  
4 EL Cornflakes

2 Orangen in Filets  
1 EL Honig  
1 EL Zitronenthymian  
4 Kugeln Vanilleeis  
2 EL Himbeersoße  
2 EL Chilifäden

### **Zubereitung (circa 25 Minuten)**

Kuvertüre in heißem Wasserbad zerlaufen lassen, Butter zufügen und mit flüssig werden lassen, dann gut verrühren. Eier mit Zucker schaumig aufschlagen, Schokolade mit Butter einrühren, Mehl unterheben. Bananen würfeln, mit Zitronensaft beträufeln, dann leicht mit Mehl bestäuben und mit unterziehen. Den Boden einer Obstkuchenform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen, im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad circa zehn bis zwölf Minuten backen, danach mit Cornflakes bestreuen.

Orangenfilets mit Honig und geschnittenem Zitronenthymian vermengen. Auf einem flachen Teller anhäufeln und mit Himbeersoße beträufeln. Eine Kugel Vanilleeis auf Chilifäden daneben setzen. Die Tarte in Tortenstücke schneiden, ein Stück davon mit anrichten.

### **Nährwerte pro Person**

832 kcal - 33 g Fett - 19 g Eiweiß - 120 g Kohlenhydrate - 10 BE  
Dieses Gericht ist ovolactovegetarisch.