Schokoladen-Karamell-Tarte-Tatin mit Bananen

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Etwas für die Kids und Kindergeburtstag

Zutaten

- Für eine 26 cm große Tarte Form:
- 300 g Fertig - Blätterteig, aufgetaut, aus dem Supermarkt
- 5 Stück, nicht zu reife Bananen
- 2 Tl schwarzes Kakaopulver
- 80 g Zucker
- 100 ml Orangensaft und etwas Abrieb
- 20 g kalte Butter
- 80 g schwarze Schokolade, zerbröckelt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker schmelzen, goldbraun karamellisieren; die Pfanne zurück ziehen und mit dem Orangensaft ablöschen.

Schritt2

Noch einmal "aufstoßen" lassen und die Butter dazu geben.

Schritt3

Dann folgt die gebröckelte Schokolade; zerfallen lassen, auflösen, glatt rühren.

Schritt4

Nunmehr den Schokoladen Karamell in die Tarte Form gießen und die halbierten Bananen mit der

Schnittfläche nach unten, flächendeckend verteilen.

Schritt5

Den aufgetauten Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen, ausschneiden und mit etwas angerührtem Kakaopulver bestreichen.

Schritt6

Der Tarte Form anpassen, seitlich etwas andrücken, oberhalb mit einer Tischgabel einige Male einstechen. Für 30 min., auf der mittleren Schiene, in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt7

Danach herausnehmen und über Kopf stürzen,Teig unten, Bananen oben.

Schritt8

Schmeckt lauwarm am Besten, dazu passt geschlagene Sahne oder Vanille Eiscreme.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-karamell-tarte-tatin-mit-bananen/