

# Exotisches Bananen Tarte Tatin mit Kokos Eis



4 Portionen

Du benötigst für das Rezept:

Für die Tarte Tartin

- 30 g Butter
- 30 g Zucker
- ½ TL Zimtpulver
- 4 kl. Kleine reife Bananen
- 1-2 Blatt Blätterteig (fertigen Blätterteig aus dem Supermarkt)
- Etwas Mehl zum Ausrollen

Für das Kokos Eis (ohne Eismaschine!)

- 100 g Sahne
- 100 g Creme Double
- 185 g gesüßte Kondensmilch
- 65 g Kokosnussmilch

## Zubereitung

**Für das Kokos Eis** die Sahne und die Creme Double in einer Schüssel mit dem Handmixer steif schlagen. Mit einem Stilgummischaber die gesüßte Kondensmilch langsam einrühren. Zum Schluss die Kokosnussmilch einrühren und den Eismix für ca. 4 Stunden im Gefrierfach fest werden lassen.

**Für die Bananen Tarte Tartin** den Blätterteig auf einer Backmatte mit etwas Mehl auf 2mm herunterrollen. 8 kleine Teigstücke á 9x7 cm ausschneiden.

Die Bananen schälen und halbieren. Die Banane auf den Blätterteig legen, mit Zimt bestauben und einwickeln.

Den Zucker in die kleinen Pfännchen geben und mit einem Rührlöffel langsam schmelzen, bis der Zucker eine hellbraune Karamellfarbe hat. Die Butter dazugeben und auflösen. In den heißen Karamell jeweils 2 Bananen einlegen.

Den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und alle 4 Pfännchen in den Ofen geben. Für ca. 20 Minuten backen.

Noch heiß die Bananen Tarte Tartin mit einer kleinen Winkelpalette aus dem Pfännchen nehmen und mit einer Kugel Kokos Eis servieren.

**Zum Backen brauchst Du noch folgendes Equipment:**

- 1 x [Backmatte 30 x 40 cm](#)
- 1 x [Rollholz](#)
- 4 x [Kleine Pfännchen](#)
- 1 x [kleiner Kochlöffel](#)
- 1 x [Kleine Winkelpalette](#)
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 1x [Stilgummischaber](#)
- 1x [Rührschüssel](#)

*Rezept: Beate Wöllstein 21.02.2021, Wöllsteins Desserthaus, 80797 München*

*Adams-Lehmann-Str. 44, [www.woellsteins.de](http://www.woellsteins.de)*

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)