



# Nougat-Bananen Schnitten

## mit Joghurtcreme

🕒 | KÜHLZEIT: insgesamt mind. 5 h | ZUBEREITUNG: CA. 80 min

### Zutaten

#### Für den Teig:

100 g Butter (zimmerwarm)  
150 g Zucker  
3 Eier  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
100 ml Milch

#### Für die Joghurtcreme:

9 Blatt Gelatine  
250 g Speisequark  
200 g Naturjoghurt  
80 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 TL Vanilleextrakt  
400 g Sahne  
3 Bananen  
200 g Viba Nougat Classic  
(4 Stangen)

#### Für die Nougatschicht:

120 g Viba Nougat Creme  
200 ml Sahne  
2 Blatt Gelatine

#### Für die Deko:

200 g Sahne  
1 Stange Viba Nougat Classic  
Haselnusskrokant  
(nach Belieben)

- 1 Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Einen Backrahmen (28 x 20 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Seiten mit Butter einfetten.
- 2 Butter und Zucker in einer Schüssel für mehrere Minuten schaumig schlagen. Die Eier einzeln zugeben und für jeweils 30 Sekunden unterrühren. In einer separaten Schüssel das Mehl zusammen mit Backpulver und Salz mischen. Mehlmischung abwechselnd mit der Milch zum Buttergemisch geben und vermengen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und für ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen.
- 3 Die Bananen schälen und einmal der Länge nach durchschneiden. Mit etwas Abstand auf dem Teig platzieren. Die Nougatstangen ebenfalls längs durchschneiden. Die Nougathälften in die Lücken zwischen den Bananen legen.
- 4 Für die Joghurtcreme die Gelatine in kaltem Wasser für 5 Minuten einweichen. Sahne aufschlagen. In einer großen Schüssel Quark, Naturjoghurt, Zucker, Vanillezucker und Vanille verrühren. Die Gelatine ausdrücken, in einen Topf geben und bei geringer Hitze auflösen. Zwei Esslöffel von der Joghurtmasse abnehmen und unter die geschmolzene Gelatine rühren. Die Mixtur zurück zur Joghurtmasse geben und für eine Minute gründlich unterrühren. Sobald die Masse leicht zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Joghurtcreme auf den Teig gießen und Bananen und Nougat gut bedecken. Die Creme glatt streichen und im Kühlschrank für ca. 2 Stunden kühlen.
- 5 Für die Nougatschicht die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Sahne erhitzen und die Nougat Creme zugeben. Die Nougatsahne so lange erhitzen, bis eine homogene Masse entsteht. Gelatine ausdrücken und in einen separaten Topf geben. Bei geringer Hitze zum Schmelzen bringen und etwas von der Nougatsahne hineingeben. Gut verrühren. Die Gelatinemischung zurück zur Nougatcreme geben und alles gut vermengen. Die Mischung für ca. 30 Minuten auskühlen und etwas anziehen lassen. Anschließend auf die abgekühlte Joghurtcreme gießen. Vorsichtig in den Kühlschrank stellen und am besten über Nacht fest werden lassen.
- 6 Vor dem Servieren den Kuchen in Vierecke schneiden und die Schnitten mit Sahne, etwas Nougat und Krokant verzieren.