Maulwurfhügel

Zutaten

Rührteig

- 70 g Butter oder Margarine
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eigelb
- 100 g gemahlene Haselnusskerne
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Schokoladenraspel, am besten selbst herstellen aus fair gehandelter Schokolade und je nach Geschmack Vollmilch- oder Zartbitterschokolade verwenden.
- 6 Eiweiß

Füllung

- 3-4 Bananen
- 2 EL Zitronensaft
- 500 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 50 g Schokoladenraspel

Zubereitung

1. Für den Rührteig Butter oder Margarine mit dem Rührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Vanillezucker unterrühren. Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Ei knapp ½ Minute).
2. Die Haselnusskerne mit Backpulver und Schokoladenraspeln mischen und Portionsweise unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 20-30 Minuten backen.
3. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lasen. Den erkalteten Boden so aushöhlen, dass ein etwa 2 cm breiter Rand stehen bleibt.
4. Für die Füllung die Banane schälen, waagrecht halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und in den ausgehöhlten Boden legen.
5. Sahne mit Zucker und Vanille-Zucker steif schlagen. Die Schokoraspel unterheben. Die Sahnemasse kuppelförmig auf die Bananen streichen und mit den Gebäckkrümeln bestreuen.