



# 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/>