

Schoko-Bananen-Tarte mit Pekannüssen.

 **40 Min.**

Vorbereitungszeit

 **6 Std.**

Kühlzeit

 **25 Min.**

Backzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten für: 1 Tarteform, ca. 28 cm Ø

Zubereitung:

Für den Teig

200 g	Mehl
75 g	Puda Mandeln, gemahlen
2 Msp.	Backpulver
70 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
150 g	Butter
	Butter für die Form
	Mehl zum Arbeiten
	Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für den Belag

400 g	Puda Nuss-Nougat
400 ml	Sahne
1 Msp.	Puda Zimt
70 g	Butter
3	Bananen
100 g	Pekannüsse

- 1** Für den Teig Mehl und Mandeln mischen, auf die Arbeitsfläche häufeln und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Backpulver, Zucker, Salz und Ei hineingeben und die Butter in Stücken auf dem Mehtrand verteilen. Alles krümelig hacken, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas kaltes Wasser oder Mehl ergänzen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 2** Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tarteform ausfetten. Den Teig auf wenig Mehl ca. 4 mm dünn ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen Rand formen. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und ca. 20 Minuten blindbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und die Form für weitere 5 Minuten backen.
- 3** Nuss-Nougat im Wasserbad schmelzen. Sahne aufkochen, darübergießen und zu einer Masse rühren. Zimt und Butter in Stücken zugeben und glatt rühren. Geschälte Bananen längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Tarteboden abwechselnd mit Belag und Bananenscheiben bedecken. Zum Schluss mit Pekannüssen bestreuen und die Tarte im Kühlschrank in ca. 6 Stunden fest werden lassen.