



Kirsch-Bananen-Kuchen

130 gr Kakao Butterkekse

110 gr [italienische Amarettini-Kekse\(klick\)](#)

1 Schuß [Kirschlikör \(mein Rezept klick\)](#)

150 gr **Butter**

Zutaten für die Bananen-Käsemasse:

500 gr **Mascarpone**

100 gr **Sauerrahm (15% Fett)**

100 gr **Creme fraiche (ca.30-32% Fett)**

150 gr **feiner Zucker**

Spritzer [Vanille Paste von Dr.Oetker \(klick\)](#)

3 Stück **große BIO Eier**

4 EL **Mehl**

1 1/2 EL **Speisestärke**

2 Stück **grosse reife zerdrückte Bananen**

1 1/2 EL **Kokosflocken**

für das Topping:

1 Packg [Cola-Kirsch Gelee 212ml \(mein Rezept klick\)](#)

12 gr **rotes Tortengelee von Dr. Oetker**

1/4 L **Kirschsafte (optional Wasser)**

1 Stück **Saft einer halben Zitrone**

3 EL **Zucker**

ca. 15 **Kirschen**

Stück

1/2 Stück **Banane**

1 Stück [Herztortenform ca. 23 cm \(diese habe ich benutzt klick\)](#)

1 Stück [Backspray Dr. Oetker \(klick\)](#)



Von Vorteil wären:

tiefere Backblech oder eine Auflaufform

[elektrischer Multizerkleinerer \(klick\)](#)

[Handmixer \(klick\)](#)

[Kirschkern \(klick\)](#)

Zubereitung:

1

Den Boden einer Springform ([meine war dieses Herz- klick](#)) gut mit [Backspray](#)(klick) einsprühen (alternativ verwendest du auf dem Boden Backpapier)
Den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2

Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen.
Die Kekse im [elektrischem Multi- Zerkleinerer\(klick\)](#) fein bröseln (bitte nicht Staub daraus machen!)
Die fein gebröselten Kekse mit der geschmolzenen Butter gut mischen und auf den Boden der Springform geben.
Mit der Rückseite eines Esslöffels (oder mit Finger) fest andrücken.
Wir werden diesen Kuchen in einem Wasserbad backen, deshalb solltet ihr jetzt die Form gut in Alufolie einhüllen – damit später kein Wasser in die Form durchdringen kann.
Die Form in den Kühlschrank stellen, während die Käsekuchen-Füllung vorbereitet wird.

3

Mascarpone mit einem Handrührgerät kurz cremig mixen.
Zucker und Mehl mischen, dann zum Mascarpone zugeben und alles geschmeidig verrühren.

4

Eier nach und nach dazu geben, dann erst Crème fraîche, Sauerrahm, die zerdrückte Banane und die Kokosflocken.

5

Die Käsemasse nun auf den vorbereiteten Boden geben und glattstreichen.
Das gut umhüllte Äußere der Springform mit Alufolie einpacken und diese in eine tiefe, große Auflaufform im Ofen platzieren.



Die Auflaufform nun bis zur Hälfte der Springformhöhe mit heißem Wasser auffüllen. Das Wasserbad hilft beim gleichmäßigen Backen und verhindert das spätere Reißen des Käsekuchens.

(Das erste Mal als ich diesen Kuchen gebacken habe, war meine Auflaufform nicht so tief, also ist das Wasser nur bis ca 1/3 der Form gegangen, aber hat ebenso geklappt).

6

Den Kuchen ca. 50 Minuten lang backen.

Immer wieder nachschauen, da jeder Ofen unterschiedlich bakt. Falls notwendig mit Alufolie abdecken.

Nach der Backzeit ist es möglich, dass er dann in der Mitte noch etwas weich erscheint, wenn man die Form bewegt, aber das festigt sich bei der Abkühlung des Kuchens.

Den Kuchen jetzt noch nicht aus dem Ofen holen, sondern bei ausgeschalteter Ofenfunktion eine Stunde lang im Ofen stehenlassen.

Dann aus dem Ofen holen und ca. 5 Stunden oder einfach über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

7

Vor dem Servieren nun die Kirsch-Bananen Gelatine zubereiten.

Hierfür einfach das Tortengelee rot laut Packung vorbereiten (12g Tortengelee rot mit 3 EL Zucker und ¼L Kirschsafte und dem halben Saft einer Zitrone anrühren).

Die Mischung zum Kochen bringen und 1 Minute schwach köcheln lassen.

[Cola-Kirsch Gelee\(klick\)](#) dazugeben und bei schwacher Hitze warten, bis wenn alles wieder schön flüssig ist. Wieder kurz zum Köcheln bringen.

Etwa 10 Minuten abkühlen lassen und dabei einige Male umrühren.

Inzwischen die Kirschen waschen und entkernen, die halbe Banane in Stücke oder Scheiben schneiden.

Die Torte damit belegen und das Tortengelee darauf verstreichen, jetzt die Kokosraspeln noch darauf verteilen und kaltstellen, bis das Gelee fest geworden ist.

Meine Torte hat noch eine kleine Verzierung mit Margariten aus dem Garten bekommen.

***Ich wünsche euch einen herrlichen Genuss
und viel Spass und Freude beim Zubereiten dieses Kiba-Cheesecakes.***



Lucina´s tips:



Anstatt Backspray könnt ihr eure Form auch mit Backpapier auslegen.
Zum Entkernen der Kirschen eignet sich sehr ein [Kirschkerner\(klick\)](#). Natürlich geht das Ganze auch per Hand, dauert jedoch länger und ist die größere Prozedur.
Für das Zerkleinern der Kekse habe ich einen kleinen [elektrischen Helfer\(klick\)](#). Der beschleunigt die Angelegenheit enorm.

Die nebenstehenden Links sind Empfehlungen von mir -mit diesen war ich enorm zufrieden.
Natürlich eignen sich dazu auch Geräte und Zutaten anderer Hersteller.



Viel Glück und guten Appetit!

eure Lucina Cucina