



BANANA GONDOLA

Zutaten:

- 4 eben gereifte, gut gewachsene Bananen
- 4 Goufrais-Guglhupfs
- 1 Pfirsich (je nach Saison auch je Banane 2 Erdbeeren)

Zubereitung:

Die Bananen wie eine venezianische Gondel auf ein Backblech stellen. Dazu die Banane unterhalb etwas gerade schneiden. Auf der oberen Seite die Schale unterhalb des Stengels im Viereck aufschneiden und entfernen. Etwas vom Fruchtfleisch heraus schneiden, so dass die Banane wie ein Boot aussieht. Je Banane 1 Goufrais-Guglhupf vierteln und diese in die Vertiefung legen. Jetzt für ca. 10 bis 15 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten stellen (Ober-/Unterhitze). Wenn die Bananen schwarz geworden sind und die Schokolade geschmolzen ist, aus dem Ofen nehmen und etwas von der klein geschnittenen Frucht darauf legen. Sofort servieren – ein absoluter Hingucker!

Deko-Tipp: Kurz unter dem Stengelansatz kann man noch ein kleines Papierschirmchen oder etwas ähnliches plazieren. Besonders schön, aber auch etwas aufwendiger ist es, wenn man die Schale oben nicht abschneidet, sondern aufrollt und mit einem Zahnstocher fixiert.