

Bananen-Tarte mit Rum

- für eine Tarteform mit 28 cm Durchmesser -

Zutaten

Mürbeteig	Bananencreme	Belag
250 g Mehl	1-2 Bananen je nach Größe	2-4 feste Bananen je nach Größe
125 g Butter	Saft von 1 Zitrone oder Orange	50 g Rohrzucker
60 g Puderzucker	3 Eigelb	
1 Prise Salz	50 ml Sahne	
3 EL Wasser	42 g Rohrzucker	
	1 Tütchen Vanillezucker	
	50 ml guten Braunen Rum	

- Den Mürbeteig herstellen und 30' ruhen lassen. Teig in die gefettete Form geben und 25' auf mittlerer Schiene bei 180 °C backen.
- Die Banane(n) mit Zitronensaft, Eigelb und Sahne pürieren. Rohrzucker, Vanillezucker und Rum zugeben.
- Die Bananencreme auf den abgekühlten Tortenboden geben und schräg geschnittene dünne auf die Creme legen. Mit dem Rohrzucker bestreuen.
- 25' bei 200 °C backen bis der Zucker karamellisiert.

