

Gedämpfter Bananenkuchen

Banh Chuoi Hap ist ein vietnamesisches Dessert. Ein sehr einfacher gedämpfter Bananenkuchen aus Tapiokastärke, Zucker und Bananenscheiben. Für Katharina te Uhle war es ein wahnsinnig tolles Geschmackserlebnis!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min.

Zutaten

500 g geschälte, gereifte Bananen

110 g Tapiokastärke

35 g Zucker

65 ml Wasser

1 g Salz

1 Prise Kurkuma

Für die Kokossauce:

400 ml Kokosmilch (Fettgehalt mind. 17%)

30 g Zucker

8 g Vanillinzucker

2 St. Pandanblätter

2 g Salz

8 EL Wasser

5 g Tapiokastärke

80 g Erdnüsse

20 g gerösteter weißer Sesam

Zubereitung

1. Die Banane nach dem Kauf noch mindestens 3 Tage reifen lassen. Sie ist genau richtig, wenn die Schale braune Stellen hat. Die Banane schälen und in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Mit Zucker, Salz und Kurkuma gut durchmischen. Am besten bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Wenn sich ein wenig Bananen-Zuckerwasser abgesetzt hat, ist es richtig.
3. Tapiokastärke und das Wasser dazugeben. Gut durchrühren, bis keine Tapiokaklumpchen zu sehen sind und die Masse glatt ist.
4. In eine 22 cm Silikonkuchenform oder kleine Muffin-Silikonförmchen geben. Die Oberfläche etwas glatt streichen und 20 Minuten dämpfen.

- 5.** Wenn der Kuchen durchsichtig wird, Herd ausmachen und 10 Minuten ruhen lassen. Danach aus dem Dampfgarer nehmen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen ist der Kuchen etwas fester und löst sich besser aus der Form.
- 6.** Geröstete Erdnüsse im Mörser klein stampfen. Weißen Sesam in einer beschichteten Pfanne langsam goldbraun anrösten.
- 7.** Kokosmilch mit Zucker, Vanillinzucker und Salz gut verrühren. Der Zucker sollte sich ganz aufgelöst haben.
- 8.** Tapiokastärke mit Wasser verrühren und zum kalten Kokos-Zucker dazugeben.
- 9.** Pandanblätter waschen, trockentupfen und in 5-6 cm Streifen schneiden und in die Kokos-Zucker-Mischung geben. Bei höchster Stufe unter ständigem Rühren auf dem Herd zum Kochen bringen. Die Kokosmilch verhält sich genau wie normale Milch, diese schäumt auf, wenn sie kocht. Sobald sie aufschäumt, den Herd ausstellen und weiter 3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Die Kokossauce vom Herd nehmen und die Pandanblätter herausfischen.
- 10.** Den abgekühlten Kuchen anschneiden und auf einen Teller legen. Die Kokossauce über den angeschnittenen Kuchen gießen. Die gestampften Erdnüsse und den gerösteten Sesam darüberstreuen und genießen.
- 11.** Tapioka ist im heißen Zustand sehr klebrig und weich, so dass der Kuchen beim Herausnehmen schnell zerbrechen kann. Hier ist sehr viel Geduld nötig.
- 12.** Das ständige Rühren der Kokossauce ist sehr wichtig. Wenn sich die Tapiokastärke im kalten Zustand nicht gut mit der Kokosmilch vermischt hat, wird sie schnell klumpig/grieselig und kann leicht unten am Topf ansetzen.