



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Halber Kuchen

Yarım Pasta



1 Kuchenboden  
½ Sahnesteif  
1 Teeglas Sahne  
2 Bananen  
Für die Oberfläche:  
1 Glas Milch  
1 EL Reismehl  
1 EL Kakao  
1 Teeglas Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
1 EL Kokosraspel

- # Sahnesteif und Sahne mit dem Mixer schäumig schlagen.
- # Alle Zutaten außer Kokosraspel in einen Topf geben.
- # Unter Umrühren kochen bis eine puddingähnliche Masse entstanden ist.
- # Auf den Kuchenboden Sahne schmieren und mit Bananen, die der längenach zugeschnitten sind, belegen.
- # Abgekühlte lauwarmer Kakaomasse über die Bananen gießen.
- # Nach dem Abkühlen mit Kokosraspel bestreuen.
- # Zwei Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

**Tipp:** Dieser Kuchen kann auch mit Apfel, Pfirsich, Birne oder Erdbeeren zubereitet werden.