

Bananentorte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Marmelade / Konfitüre	100 g
Bananen	6 Stk.
Kakaopulver	1 Esslöffel
Geriebene Nüsse	200 g
Feinkristallzucker	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Backpulver	½ Pkg.
Sahnesteif	2 Pkg.
Kochschokolade	125 g
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	2 Esslöffel
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Vollmilch	500 ml
Blattgelatine / Gelatineblätter	6 Stk.

Zubereitung:

Eier trennen, Schnee schlagen, Dotter und Zucker schaumig rühren. Geriebene Nüsse, Backpulver, Maizena, Kakaopulver mixen. Schnee unterheben.

Torte bei 180° ca. 40 Minuten backen - auskühlen lassen.

Torte mit Marmelade bestreichen.

Bananen in Scheiben schneiden auf Marmelade verteilen.

Aus Milch und Vanillepuddingpulver mit 2 Eßlöffel Zucker einen Pudding kochen - auskühlen lassen.

1 1/2 Becher Sahne schlagen.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen - ausdrücken. 2 Eßlöffel Wasser zum Kochen bringen - die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen.

Puddingmasse mit Schlag vermischen - die Gelatine einrühren.

Masse auf Bananen verstreichen.

1/2 Becher Sahne und Kochschokolade schmelzen lassen - auf Torte verteilen.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1087-Bananentorte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at