

Bananensplittorte von Tante Ingrid



Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Bananen	5 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	8 Esslöffel
Kakaopulver	6 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	20 Dekagramm
Feinkristallzucker	20 Dekagramm
Schokostreusel	Etwas / nach Bedarf
Backpulver	½ Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.

Zubereitung:

Teig: Eier trennen. Eiklar mit Feinkristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Eigelb schaumig rühren und 8 EL lauwarmes Wasser beimengen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver gemeinsam versieben. Abwechseln Eiklar und Mehlmischung unter die Eigelbmasse heben. In einer befetteten und bemehlten Tortenform bei 180 Grad 10-15 Minuten backen und dann auskühlen lassen.

Creme: Die Bananen entweder pürieren oder mit einer Gabel fein zerdrücken. Sahne schlagen (vl. mit Vanillezucker süßen) Beides vermengen und eine halbe Stunde kalt stellen.

Creme auf den erkalteten Tortenboden streichen und einige Stunden kalt stellen.

Die Torte beliebig mit Schokostreusel verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1953-Bananensplittorte-von-Tante-Ingrid.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at