

Milka-Torte mit Bananen



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Esslöffel
Backpulver	1 Teelöffel
Zitronensaft	2 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	3 Esslöffel
Staubzucker / Puderzucker	12 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	12 Dekagramm
Bananen	5 Stk.
Kochschokolade	25 Dekagramm

Zubereitung:

1. Eier mit Wasser und Zucker schaumig rühren
2. Mehl mit Backpulver mischen und unterziehen, bei 190° OUH 25 Min. backen
3. Torte überkühlen lassen und wieder in die Springform geben
4. Bananen schälen, längs halbieren, mit Zitronensaft beträufeln, auf den Tortenboden legen
5. 1 Becher Schlag zum Kochen bringen, Schokolade hacken und im Schlag auflösen, überkühlen lassen
6. ausgekühlter Schlag aufschlagen und über die Bananen streichen
7. zweiten Becher Schlag schlagen und über die Schokocreame streichen
8. evtl. mit Milkaherzen verzieren

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2034-Milka-Torte-mit-Bananen.html>

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