

Bananen Schokoladentorte

Für den Tortenboden:

5 Eier
200 g Zucker
100 g Weizenmehl 405
75 g Stärkemehl
2 TL Backpulver

Für die Bananenfüllung:

3 Bananen
1 Pä. klarer Tortenguss
250 ml Bananensaft

Für die Schokocreame:

500 g Sahne mit 2 Pä.
Sahnesteif steif
geschlagen
200 g Schokokuvertüre
geschmolzen

Zum Fertigstellen:

12 Schoko-Nusspralinen
1 EL gehackte Haselnüsse

Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft).

Eier mit Zucker sehr schaumig aufschlagen. Weizenmehl, Stärkemehl und Backpulver sieben und unter die Masse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø gießen und ca. 30-35 Minuten backen. Im Anschluss aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Tortengusspulver mit dem Bananensaft klümpchenfrei anrühren. Den Tortenguss einmal unter rühren aufkochen lassen. Zu den Bananenscheiben geben und vermischen.

Für die Schokocreame die Kuvertüre etwas abkühlen lassen und mit der Sahne verrühren.

Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden, den unteren Teil auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenrand umstellen. Bananen darauf verteilen und mit dem mittleren Tortenboden abdecken.

Mit etwa einem viertel der Creme gleichmäßig bestreichen. Den Tortenbodendeckel auflegen und mit etwas Creme bestreichen. Den Tortenrand lösen und vorsichtig abnehmen. Die Torte mit Creme bestreichen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte mit Tuffs, Pralinen und Nüssen dekorieren.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 30-35 Minuten

