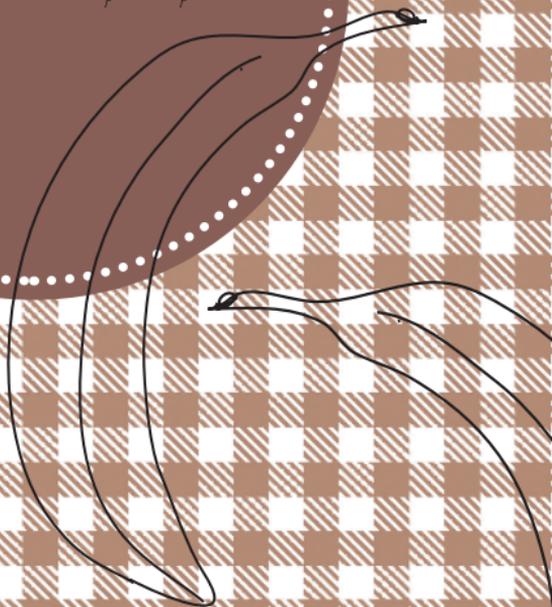




>> Die Bananen schälen, der Länge nach halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Torte mit den Bananen kuppelartig zur Mitte hin höher belegen. Die Sahne ebenfalls kuppelförmig darauf verstreichen. >> Die Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Schokolade vorsichtig mit einem Teelöffel auf der Torte verteilen.

Tipp: Zwischen Boden und Bananen eine dünne Schicht Tigrcreme verteilen.

Bananentorte





Bananentorte

Zutaten für 4 Personen:

Rührteig:

- 150 g weiche Butter
- 150 g Rohrzucker
- 4 Eier
- 1 EL Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 EL Kakao
- 200 g gemahlene Haselnüsse

Füllung:

- 10 Bananen
- 4 EL Zitronensaft
- 400 g Sahne
- 2 Pck Sahnesteif
- 2 Pck Vanillezucker
- 100 g Zartbitterschokolade



Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Springbackform mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker cremig rühren. Die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Haselnüsse mischen und unter die Eimasse heben. Dann den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen. Abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und den Kuchen gut auskühlen lassen.

