

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Bananen-Schokoladen-Torte

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 3 Eier
- 3 Esslöffel warmes Wasser
- 125 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Füllung:

- 5 Bananen
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 100 g Vollmilchschokolade
- 100 g Zartbitterschokolade
- 150 g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 sehr frische Eier
- 500 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnefestiger

Zubereitung:

Für den Boden Eier mit dem Wasser schaumig schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Mehl und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Füllung Bananen schälen und halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden. Alle übrigen Hälften längs halbieren. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

Schokolade grob hacken und schmelzen. Eigelb, Butter und Vanillinzucker cremig rühren. Abgekühlte Schokolade unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Sahne und Sahnefestiger steif schlagen.

Einen hohen Tortenring um den Boden legen. Halbierete Bananen auf dem Boden verteilen.

Zuerst Sahne, bis auf ca. 4 Esslöffel zum Verzieren, dann Schokoladenmasse darauf streichen.

Torte für mindestens 3 Stunden kühl stellen, besser noch über Nacht.

Auf die erkaltete und feste Schokoglasur das Tortenbild legen - falls es runter zu rutschen droht, einige Tupfer ungeschlagenes Eiweiß als "Klebstoff" auf die Torte kleben und damit das Tortenbild fixieren. Als Außendekoration zusätzlich Sahnetupfer aufbringen.