BANANENTORTE

4.6 bei 101 Bewertungen

40 min | Biskuit | Heißluft | 180 Grad | 25 min



Zubereitung

1. Die Tortenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestauben.

2. Für den Biskuitteig (Biskuitteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/)) die Eier trennen und das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Den Schnee beiseitestellen. Jetzt die Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren. Anschließend löffelweise das mit dem Backpulver vermischte Mehl, je einen Schuss Wasser und Öl zugeben und alles nochmals kurz verrühren.

3. Jetzt den Eischnee vorsichtig unterheben und den Teig in die Tortenform füllen. Bei 180 Grad ca. 25 min backen. Gut auskühlen lassen.

4. Die ausgekühlte Torte mit Marillenmarmelade bestreichen. Anschließend die Bananen in ca. 0,5–1 cm breite Scheiben schneiden und die Torte damit belegen.

5. Das Schlagobers steif schlagen. Qimiq mit Zucker gut schaumig rühren. Danach beides miteinander vermischen und die Creme auf die Bananen streichen.

6. Für die Schokoglasur das Kokosfett mit der Schokolade auf niedriger Stufe in einem Topf schmelzen, etwas abkühlen lassen und die Torte damit überziehen. Die Torte kurz kühl stellen.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

BISKUITBODEN

4	Eier
100 g	Zucker
160 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
	je ein Schuss Wasser und Öl

BELAG

4	Bananen
250 g	Schlagobers
1 Pkg.	Qimiq Vanille
50 g	Zucker
	Marillenmarmelade

SCHOKOGLASUR

20 g	Kokosfett
100 g	Kochschokolade