

Backen mit Klaus

Bananen-Schoko-Torte

Zutaten: (Für 14-16 Stücke)

- 3 Eier, 3 EL heißes Wasser, 150 g Zucker, 3 Pck. Vanillinzucker,
- 150 g Mehl, 1TL Backpulver, 4 Bananen, 2 P. Tortenguss klar,
- je 100 g Vollmilch- & Zartbitterkuvertüre, 400 ml Sahne,
- 2 Pck. Sahnesteif, bunte Zucker-, u. Schokostreusel

Zubereitung:

1. Für den Teig Eier, Zucker, 2 Pck. Vanillezucker u. heißes Wasser schaumig rühren. Mehl u. Backpulver gut vermengen, dann esslöffelweise vorsichtig unterheben. Teig in eine mit Backpapier belegte Springform (Ø 26 cm) füllen u. bei 175°C Umluft 25 Min. backen. Boden auskühlen lassen, entformen, auf ein Kuchengitter stürzen u. Papier abziehen. Boden umgedreht auf eine Tortenplatte setzen.



2. Tortenring um den Boden schließen. Bananen längs halbieren u. auf den Biskuit legen. Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten u. die Kuvertüre darin schmelzen lassen. Schokoguss über den Bananen verteilen u. für ca. 1 Std. kühl stellen.



3. Sahne mit Sahnesteifer u. übrigen Vanillinzucker steif schlagen. Torte entformen u. rundum mit der Sahne verzieren. Mit bunten Zuckerstreuseln u. Schokostreuseln bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: Saulecker! Unbedingt nachbacken!



Erstellt von Klaus am 16.12.2012