

Schoko-Bananen-Torte

Eine prächtige Torte aus zartem Biskuit, Bananen, Puddingcreme und Schokoladenspiegel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:

3 Eier (Gr. L), getrennt*
80g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
80g helle glutenfreie Mehlmischung
20g Kakao
1 TL Backpulver

Für den Belag:

8 Blatt Gelatine
500ml Milch (ggf. laktosefrei)
1 P. Vanilliepuddingpulver
3 EL Zucker
600ml Sahne (ggf. laktosefrei)
3 P. Vanillezucker
4 Bananen
100g Vollmilchschokolade (ggf. laktosefrei)**

Zur Dekoration:

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

Schokoraspel (ggf. laktosefrei)

Bananenchips

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Eiweiß über das Eidottergemisch geben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 – 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Für die helle Füllung 6 Blatt Gelatine einweichen. Aus Milch, Puddingpulver und Zucker nach Anweisung einen Pudding kochen. Gelatine ausdrücken und im warmen Pudding auflösen. Abkühlen lassen. 400ml Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter den erkalteten Pudding rühren.

3. Den Biskuit auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Bananen schälen, längs halbieren und den Biskuit gleichmäßig damit belegen. Die Creme darauf verteilen und die Torte 2-3 Stunden kühlen.

4. Für den Schokospiegel 2 Blatt Gelatine einweichen. 200ml Sahne in einem Topf erwärmen und die Vollmilchschokolade darin schmelzen. Gelatine ausdrücken und in der Schokosahne schmelzen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen und unter rühren lauwarm abkühlen lassen. Zügig auf die Tortenoberfläche verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Zur Dekoration die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und kühlen. Mit der restlichen Sahne die Torte ringsum bestreichen und mit Schokoraspel belegen. Sahnetuffs auf die Torte spritzen und mit getrockneten Bananenchips belegen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 – 2 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

**Für den Schokospiegel kann, je nach Wunsch, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade verwendet werden. Beides schmeckt sehr lecker! Die Torte auf den Bildern wurde mit Zartbitterschokolade zubereitet.



