

Bananen-Schokosahne-Torte

Die Schokosahne ist so herrlich zart und macht diese Torte zum Renner auf jeder Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 1 Springform (26cm Durchmesser)

1 [Biskuit für Kuchen](#)

Für die Füllung:

4 Blatt Gelatine

150g Zartbitterschokolade

4 Bananen

4 EL Aprikosenkonfitüre

400ml süße Sahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

100g Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

Schokobons oder andere glutenfreie, kleine Schokoladensüßigkeiten

1. Den Biskuit nach Anleitung herstellen und auskühlen lassen.
2. Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.
3. Die Schokolade in Stückchen brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne steif schlagen.
4. Den Biskuit mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Bananen halbieren und auf dem Biskuitboden verteilen.
5. Die Gelatine ausdrücken und mit wenig heißem Wasser

auflösen. Einen Esslöffel Schlagsahne mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann das Gemisch rasch zur Schlagsahne geben und mit der aufgelösten Schokolade alles gut vermischen. Achtung! Die aufgelöste Schokolade darf nicht heiß sein, sonst gelingt die Schokosahne nicht!

6. Die Schokosahne auf die Bananen streichen und 3-4 Stunden kühl stellen, gerne auch über Nacht.

7. Die Torte mit Sahnetuffs und Schokosüßigkeiten verzieren.

