

Fruchtige Bröselorte

Sahnig, fruchtig und schokoladig zugleich! Tortengenuss mit Gelinggarantie!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Teig:

5 Eier
200g Zucker
100g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)
200g gemahlene Nüsse
50g helle glutenfreie Mehlmischung
 $\frac{3}{4}$ P. Backpulver

Für den Belag:

400g Sahne (ggf. laktosefrei)
2 reife Bananen
etwas Zitronensaft
3 EL Aprikosenkonfitüre
Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

1. Eier und Zucker dick-cremig mit dem Handrührgerät aufschlagen.
2. Nüsse, gesiebtes Mehl, Backpulver und Schokostreusel zur Schaummasse geben und alles locker unterrühren.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform

füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 35 – 40 Minuten backen (auf mittlerer Schiene, Ober- und Unterhitze).

4. In der Form auskühlen lassen, am besten über Nacht.

5. Den Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen und den Kuchen mit einem Esslöffel aushöhlen. Dabei einen Rand und etwa 2cm vom Boden stehen lassen. Kuchenbrösel beiseite stellen.

6. Den Boden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Bananen in kleine Scheibchen schneiden, den Kuchen damit auslegen und mit Zitronensaft beträufeln.

7. Die Sahne steif schlagen und mit den Kuchenbröseln vermischen. Die Brösel-Sahne kuppelförmig in den ausgehöhlten Kuchen einfüllen. Glatt streichen und mit Kuvertüre verzieren.

Laktosefrei – Tipp: Im Handel sind bereits Vollmilchprodukte wie Kuvertüre und Schokostreusel in laktosefreier Variante verfügbar. Alternativ können auch Zartbitterprodukte verwendet werden, Zutatenliste beachten bezüglich Laktose.

