

Marmorierte Bananentorte

Kirsch-

Durch die marmorierte Oberfläche wird diese wunderbare Torte zum Hingucker! Geschmacklich himmlisch zart, weich und aromatisch zugleich!

Für eine Springform (Durchmesser 26cm)

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Zutaten:

1 [Biskuitboden für Kuchen](#)

1 Glas Sauerkirschen Abtropfgewicht 350g

Für die Bananensahne:

6 Blatt Gelatine

250ml Bananensaft

400ml Sahne (ggf. laktosefrei)

2 P. Vanillezucker

1 EL Zucker

Für den Kirschbelag:

1 P. Tortenguss, rot

2 EL Zucker

250ml Kirschsafte

Zur Dekoration:

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

1. Den Biskuitboden nach Anleitung herstellen und auskühlen lassen. Biskuit auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

2. Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.

3. Für die Bananensahne die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit Vanillezucker und Zucker steif schlagen, kühl stellen. Die Gelatine ausdrücken und mit 4 – 5 Esslöffel heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel Bananensaft unter das Gelatinewasser rühren, dann sofort das Gelatinewasser unter den Bananensaft mischen. Schlagsahne unterheben und die Masse leicht gelieren lassen.

4. 5 Esslöffel Bananensahne auf dem Biskuitboden verteilen. Die abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen, jedoch 12 Kirschen zur Dekoration beiseitelegen. Die restliche Bananensahne auf die Kirschen streichen und die Torte mindestens 3 Stunden kühl stellen.

5. Aus allen Zutaten für den Tortenguss einen glatten Guss herstellen. Den Tortenguss rasch, aber esslöffelweise auf die Bananensahne geben. Nach einigen Minuten tritt die Bananensahne etwas nach oben und die Marmorierung entsteht. Die Torte über Nacht kühl stellen.

6. Am nächsten Tag den Tortenring entfernen. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Mit Kirschen belegen.

Milchfrei – Tipp: Sahne jeweils durch einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokos-, Reis- oder Mandelbasis tauschen.



