

Schokomousse – Bananen – Charlotte

Eine leckere Kombination – Schokomousse und Bananen umhüllt von weichem Biskuit. Ein toller Hingucker auf jeder Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*

100g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

40g Kakao

1/2 P. Backpulver

Für die Füllung der Biskuitroulade:

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

Für die Schokomousse:

6 Blatt Gelatine

225g Zartbitter – Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

3 Bananen

600ml süße Sahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

etwas Kakaopulver

100ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1/2 P. Sahnesteif

1/2 P. Vanillezucker

Nach Belieben: Schoko-Dekorherzen

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

2. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben, steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben und alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten backen.

3. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und sofort mitsamt dem Geschirrtuch aufrollen. Auskühlen lassen. Für die Biskuitfüllung Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen. Ausgekühlten Biskuit vorsichtig auseinander rollen, gleichmäßig mit der Schlagsahne bestreichen und aufrollen.

4. Einen Tortenring in Tortengröße auf eine Tortenplatte stellen. Von der Biskuitrolle Scheiben abschneiden, am Rand entlang auskleiden, dann den Tortenboden ebenfalls mit Biskuitscheiben auslegen.



5. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.

6. Die Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne steif schlagen. Die Bananen schälen und halbieren.

7. Die Gelatine ausdrücken und mit 2 Esslöffel heißem Wasser

auflösen. Einen Esslöffel Schlagsahne mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann das Gemisch sofort zur Schlagsahne geben und mit der aufgelösten Kuvertüre gut verrühren.

8. Ein Drittel der Schokosahne auf den Biskuitboden streichen, die Bananen darauf legen und die restliche Schokocreme darauf streichen. Etwa 3-4 Stunden kühl stellen.

9. Für die Dekoration Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen. Die Torte mit etwas Kakaopulver bestreuen und mit Sahnetuffs verzieren. Nach Belieben mit Schoko – Dekorherzen belegen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.



