

Bananentorte

Die Eier mit Wasser, Zucker und 1 Pck. Vanillinzucker schaumig rühren, Backpulver mit Mehl vermischen und über die Schaummasse sieben, vorsichtig unterheben. In eine Springform füllen und den Biskuitboden bei 170° 25 Minuten backen. Um den abgekühlten Boden einen Tortenring legen.

Die Bananen längs halbieren und auf den Biskuitboden legen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung kochen. Anschließend die Schokolade darin schmelzen und dies auf die Bananen geben. Kühl stellen. Die Sahne mit Sahnesteif und 1 Pck. Vanillinzucker steif schlagen, auf die erkaltete Schokoschicht streichen und mit Schokostreuseln oder -splittern verzieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 1 Portionen:

3 Ei(er)
3 EL Wasser, heißes
150 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
1 TL Backpulver
150 g Mehl
4 Banane(n)
2 Pck. Tortenguss, klar
200 g Schokolade, zartbitter
400 g Sahne und 1 Pck. Sahnesteif
Schokostreusel