Schokoladen-Bananentorte

Wer den Geschmack von Schokolade und Banane liebt, wird um das Rezept der Schokoladen-Bananentorte nicht herumkommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 9,4 h



Zutaten

Für den Boden

4 Stk.	Eigelb
4 Stk.	Eiweiß
4 EL	Wasser (heiß)
160 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
180 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 EL	Kakao (echten)

Für die Füllung

500 ml	Milch
2 Stk.	Eigelb
100 g	Zartbitterschokolade
50 g	Speisestärke
120 g	Zucker
20 g	Kakao (echten)
4 Blätter	Gelatine (weiß)
2 Stk.	Bananen (in Scheiben geschnitten)
1 Stk.	Banane (fein püriert)

200 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

400 ml	Schlagobers
2 Stk.	Bananen (fein püriert)
12 Scheiben	Bananen
Nach Belieben	Honig
2 EL	Zitronensaft
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Kuvertüre (zum Verzieren)
Nach Belieben	Schokoraspeln (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für den Boden der Schokoladen-Bananentorte, den Backofen auf 180° vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen. Dann die Eigelbe, das Wasser, den Zucker und den Vanillezucker cremig rühren. Das Mehl, das Backpulver und den Kakao mischen, auf die cremige Masse sieben und mit einem Kochlöffel gut unterrühren. Jetzt das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in der Springform glattstreichen und ca. 20-25 Minuten im Ofen backen. (Boden auskühlen lassen)

2. Den Biskuitboden mit einem Messer einmal waagerecht durchschneiden, den unteren Teil auf eine Tortenplatte o.ä. setzen und einen Tortenring drumherum legen. Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, um jetzt eine Schnittfeste Schokoladencreme vorzubereiten. Dazu 400ml Milch und die 2 Eigelbe in einen großen Topf geben und mit einem Schneebesen gut verschlagen. In einer Schüssel die Speisestärke, den Zucker und den Kakao mit der restlichen Milch glattrühren. Die Milch im Topf zum Kochen bringen, vom Herd ziehen und die angerührte Stärke hinzufügen. Jetzt so lange köcheln und rühren, bis eine dicke Masse entsteht, dann die Zartbitterschokolade unterrühren. Die Gelatine in einem Topf schmelzen und ebenfalls zügig unterrühren.

3. Nun die Schokoladencreme auf dem Biskuitboden verteilen und glattstreichen. Die 2 Bananen in Scheiben schneiden und auf die Schokoladencreme legen. Jetzt eine Banane mit dem Mixstab fein pürieren. Das Schlagobers steif schlagen und unter das Bananenpüree heben. Bananencreme auf die Bananenscheiben streichen und den Deckel vom Biskuit aufsetzen. Die Torte sollte über Nacht in den Kühlschrank.

4. Um die Torte einzukleiden die 2 Bananen pürieren und den Zitronensaft hinzufügen. Das Schlagobers steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Einen Teil des Schlagobers zur Seite nehmen für die spätere Dekoration und den Rest unter das Püree heben. Torte jetzt rundherum mit der Bananencreme einstreichen.

5. Für die Dekoration 12 Bananenscheiben mit etwas Honig einstreichen und 12 Sahnetupfen auf die Torte setzen. Nun kann man die Schokoladentorte nach eigenem Ermessen mit Kuvertüre und Schokoladenraspeln verzieren. Die Torte sollte kühl aufbewahrt und zügig verbraucht werden, da Bananen schnell braun werden und dann nicht mehr so appetitlich aussehen.

Tipp

Wer ein Freund von Alkohol ist, kann auch in die Schokoladencreme der Schokoladen-Bananentorte einen Schuss Rum geben.