Bananen-Pudding-Torte

Eine leckere Bananen-Pudding-Torte, liebevoll mit einer Tulpenblüte angerichtet: Mit diesem Rezept kann man seinen Lieben auf einfache Art eine Freude machen.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Foto: Lisa

Zutaten

Nach Belieben	Marillenmarmelade (zum Bestreichen)
4 Stk.	Bananen (für den Belag)
Nach Belieben	Schokoglasur
Nach Belieben	Krokant (für die Dekoration)

Für den Teig

6 Stk.	Eier
150 g	Zucker
150 g	Mehl
6 EL	Wasser
0.5 Packungen	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker

Für die Creme

2 Packungen	Puddingpulver (mit Vanille- oder Bananengeschmack)
750 ml	Milch
5 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Rama Cremefine (zum Schlagen)
2 Packungen	Sahnesteif

Zubereitung

1. Für die Bananen-Pudding-Torte zu Beginn eine runde Springform mit Backpapier belegen. Das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee lagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eidotter und Wasser auf niedrigster Stufe unterrühren.

2. Mehl und Backpulver in ein Gefäß sieben und vermischen, behutsam unter den Eischnee heben. Den Teig in die Form geben und verstreichen, auf mittlerer Schiene rund 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Aus Milch, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver gemäß Packungsanleitung in einem großen Topf einen Pudding kochen. Vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen. Das Rama Cremefine in eine Schüssel geben, zusammen mit dem Sahnesteif aufschlagen. Die geschlagene Creme unter den erkalteten Pudding heben.

4. Um den Kuchenboden einen Tortenring legen. Die Bananen in Scheiben schneiden. Die Marillenmarmelade leicht erwärmen und dünn auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen. Die Bananenscheiben darauf verteilen. Vorsichtig die Creme über den Bananen aufstreichen. Die Schokoglasur nach Packungsanleitung zubereiten und auftragen. Den Krokant auf dem noch flüssigen Schokoguss verstreuen.

Tipp

Für die Dekoration der Bananen-Pudding-Torte kann man anstelle von Krokant auch Pistaziensplitter, Mandelstifte usw. verwenden. Die Torte schmeckt auch ganz ohne Schokoguss.