Bananentorte

Ein sicheres Rezept für gute Laune: Die fein-cremige Bananentorte mit Schokoglasur.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Foto: Lisa

Zutaten

Nach Belieben	Marillenmarmelade (zum Bestreichen)
3 Stk.	Bananen (zum Belegen)
Nach Belieben	Schokoglasur (für die Dekoration)
Nach Belieben	Butter (zum Fetten der Form)

Für den Teig

5 Stk.	Eier
150 g	Zucker
150 g	Mehl
5 EL	Wasser (warm)
1 TL	Backpulver

Für die Creme

2 Packungen	Vanillepuddingpulver (oder Bananenpuddingpulver)
750 ml	Milch
1 Becher	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Zucker
4 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Für die Bananentorte eine große Springform mit Backpapier auslegen oder mit Butter

einfetten und den Herd auf 180 Grad einstellen. Das Backpulver mit dem Mehl in eine Schüssel sieben und gut durchmischen. Die Eier trennen.

2. Das Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Eidotter und warmes Wasser nach und nach einfließen lassen. Das Mehlgemisch unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Eine halbe Stunde lang backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit aus Milch und Puddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding kochen und auskühlen lassen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einige Minuten einweichen lassen. Das Schlagobers mit dem Zucker steifschlagen. Den kalten Pudding unterrühren. Einige Esslöffel Milch erwärmen, die Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen. Anschließend unter die Creme ziehen.

4. Den abgekühlten Kuchen mit der Marillenmarmelade bestreichen. Die Bananen schälen und in Stücke schneiden, auf dem Kuchen verteilen. Die Creme aufstreichen. Die Torte mindestens 2 Stunden lang in den Kühlschrank stellen, bis die Creme richtig fest ist. Danach die Schokoglasur nach Packungsbeilage zubereiten und die Torte beliebig verzieren.

Tipp

Die Bananentorte kann man auch als leckere Erdbeertorte zubereiten: Anstelle von Bananen einfach Erdbeeren verwenden, Pudding mit Erdbeergeschmack nehmen und die Marillenmarmelade durch Erdbeermarmelade ersetzen.