

## Kleine Schokomousse-Bananentorte

Das Rezept von der kleinen Schokomousse-Bananentorte ist nun wirklich nicht kalorienarm aber dafür Balsam für die Seele.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,4 h



### Zutaten

#### Für den Boden

75 g	Weiche Butter
75 g	Mehl
25 g	Backkakao
100 ml	Milch
120 g	<a href="#">Zucker</a>
25 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>

#### Für die Mousse

70 ml	Milch
150 g	Zartbitterschokolade
400 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

#### Für den Belag

2 Stk.	<a href="#">Bananen</a> (reife)
--------	---------------------------------

#### Für die Dekoration

100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
--------	-----------------------------

1 Stk. [Banane](#)

Nach Belieben Schokoladenstreusel

## Zubereitung

1. Für die kleine **Schokomousse-Bananentorte** als erstes den Boden der Springform (18cm) mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf ca. 150°C Umluft vorheizen.
2. Dann die weiche Butter, mit dem Zucker cremig rühren.
3. Anschließend das Ei untermischen.
4. Nun das Mehl, das Backpulver, die Speisestärke und den Kakao durch ein Sieb hinzufügen.
5. Jetzt die Milch während des Rührens hinzufügen und nur so lange rühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
6. Die Masse hinterher in die Form geben und glatt streichen. Den Teig nun im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
7. Danach schon mal die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
8. Als nächstes die Milch erhitzen und gut gewärmt (nicht ganz heiß) unter die geschmolzene Schokolade rühren.
9. Die dickflüssige Schokoladensauce anschließend abkühlen lassen.
10. In der Zwischenzeit den Kuchenboden einmal waagrecht mit einem scharfen Messer, mittig

halbieren. Den unteren Teil dann auf eine Servierplatte oder ähnliches setzen.

11. Jetzt das Schlagobers mit einem Handrührgerät steif schlagen.
  
12. Danach die Schokoladensauce hinzufügen und nur so lange untermischen, bis man eine gleichmäßige Creme hat. Anmerkung: Wird zu lange gerührt überschlägt man das Obers. Wer sichergehen möchte, kann die Schoko-Sauce auch mit einem Spatel unterheben.
  
13. Nun ca. ein Drittel von der Creme auf den unteren Kuchenboden streichen.
  
14. Danach die Bananen in dickere Scheiben schneiden und gleichmäßig auf der Creme verteilen.
  
15. Jetzt wieder ca. ein Drittel der Creme auf die Bananen-Scheiben geben und glattstreichen. Wer einen verstellbaren Tortenring besitzt, kann diesen zur Hilfe nehmen.
  
16. Zum Schluss die Torte ringsherum, ruhig großzügig mit der restlichen Creme einstreichen.
  
17. Die Torte sollte nun für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank.
  
18. Dann das Schlagobers steif schlagen, die Torte beliebig mit Tupfen versehen und mit Schokostreusel dekorieren.
  
19. Vor dem Servieren beliebig die Banane in Scheiben schneiden und auf die Obers-Tupfen setzen.

## Tipp

Sollte sich die Schokomousse-Bananentorte etwas schlecht einstreichen lassen, weil die Creme schon minimal zu steif ist, kann man die Palette/das Messer etc. zum Einstreichen leicht befeuchten. So erhält man eine etwas glattere Oberfläche.