Milka-Torte mit Bananen

Die himmlische Milka-Torte mit Bananen kann mit diesem leichten Rezept jeder nachbacken. Auf dem Bild ist sie besonders schön mit Schokoglasur und Schokosplittern verziert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

Nach Belieben	Öl (zum Fetten der Form)
Nach Belieben	Schokolade (gerieben, für die Dekoration)

für den Teig

5 Stk.	Eier
150 g	Staubzucker
100 g	Walnüsse (gerieben)
100 g	Haselnüsse (gerieben)
1 Messerspitze	Backpulver

für die Creme

2 Tafeln	Milka Schokolade
2 Becher	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
4 Stk.	Bananen

Zubereitung

1. Für die Milka-Torte mit Bananen als erstes den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die geriebenen Walnüsse und Haselnüsse in eine Schüssel geben und mit dem Backpulver vermischen. Die Eier trennen. Die Eidotter mit dem Zucker schaumig rühren. Das Eiklar zu festem Schnee aufschlagen.

2. Den Eischnee vorsichtig unter die Dottermasse heben, dann die geriebenen Nüsse unterziehen. Eine Springform mit 26 Zentimeter Durchmesser gut einfetten und den Teig einfüllen, glattstreichen. Auf mittlerer Schiene um die 30 Minuten lang backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Die Bananen schälen und längs halbieren, in Stücke schneiden (4 – 5 Zentimeter lang), anschließend auf dem abgekühlten Tortenboden verteilen. Vom Schlagobers 125 Milliliter abnehmen und in einen Topf füllen. Die Schokolade in Stücke teilen und mit in den Topf geben.

4. Einmal aufkochen lassen und sofort wieder vom Herd nehmen. Umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und sich mit dem Schlagobers vermischt hat. Abkühlen lassen.

5. Sobald die flüssige Schokolade anfängt fest zu werden, auf die Bananenstücke aufstreichen. Den Tortenboden nun für einige Minuten in das Eisfach stellen. Das verbliebene Schlagobers steif schlagen, dabei das Sahnesteif einrieseln lassen.

6. Den Boden wieder herausnehmen und die Creme auf der Torte verstreichen. Mit geriebener Schokolade bestreuen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Die Milka-Torte mit Bananen ganz nach Belieben verzieren: Mit Schokoglasur, Kakao-Obers, Nusssplittern etc.