Milka Torte

Die Milka Torte ist ein unbedingtes Muss und mit diesem Rezept kann man auch zu Muttertag punkten.

Verfasser: Kerstin015

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

8 Stk.	Eier
220 g	Staubzucker
300 g	Haselnüsse
2 Tafeln	Milka Schokolade
3 Becher	Schlagobers (je 250ml)
4 Stk.	Bananen
1 Packung	Sahnesteif
1 Messerspitze	Backpulver
1 Packung	Milkaherzen/Milkaglückwunsch
1 Paar	Schokoraspeln

Zubereitung

1. Eier trennen, Dotter und Staubzucker verrühren. Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Geriebene Nüsse (vermischt mit Backpulver) und Eischnee unterheben.

2. Teig in eine gefettete Tortenform füllen und bei 160 Grad (Ober/Unterhitze) ca. 50 Minuten backen. Achtung: Vorheizen.

3. Auskühlen lassen und Torte in der Mitte auseinander schneiden. Tortendeckel runter heben. Bananen klein schneiden und auf den Tortenboden legen.

4. Schokolade mit 1/8 Liter Schlagobers kurz aufkochen, gut überkühlen lassen. Tipp: Ich mach das immer am Vortag und mix am nächsten Tag die Schokoladencreme auf.

5. Schokoladencreme auf den Bananen verstreichen. Den restlichen Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Die Hälfte vom Schlagobers kommt auf die Schokoladencreme.

6. Tortendeckel darauf setzen. Restlichen Schlagobers auf der Torte und den Rand verstreichen. Mit Milkaherzen/Milkaglückwunsch und Schokoraspeln verzieren.

Tipp

Diese Torte hab ich einen Freund zum 23ten Geburtstag gemacht! Sie schmeckt total lecker und ist immer erwünscht!