



Bananen - Split - Schokokuchen

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 2 Std., 40 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 5 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 25 g Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 2 Ei(er)
- 4 EL Mineralwasser
- 6 Blatt Gelatine, weiße
- 3 Banane(n)
- 3 Becher Joghurt, (Stracciatella-, á 150 g)
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Pck. Vanillezucker
- 400 g Sahne
- Gelee - Bananen zum Verzieren

mit den Geleebananen verzieren.

ZUBEREITUNG

Butter zerlassen. Mehl, Kakao und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker untermischen. Eier, Butter und Wasser zugeben, alles glatt rühren. Teig in eine gefettete 26er Springform geben und bei 175 Grad 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Boden auf eine Tortenplatte geben und mit einem Rand umschließen.

Gelatine einweichen. 2 Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Joghurt und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. Etwas Joghurt unter die Gelatine rühren, dann alles unter den Rest Joghurt. Sahne steif schlagen und unterheben. 3 bis 4 EL Creme auf den Boden streichen. Bananenscheiben darauf verteilen. Rest Creme kuppelförmig darauf streichen. Ca. 2 Std. kühlen.

Zur Dekoration die letzte Banane in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Torte damit und