



Banana Split Traum

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std., 40 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 10 Min.

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

ZUTATEN

5 Ei(er), getrennt
5 EL Wasser, heiß
150 g Zucker
100 g Mehl
25 g Speisestärke
25 g Kakaopulver
250 g Mascarpone
150 g Schokoladenpudding
75 g Zartbitterschokolade,
geschmolzen
25 g Kakaopulver
Zucker oder Süßstoff nach Belieben
150 g Sahne
4 Banane(n), längs halbiert
2 Blatt Gelatine
300 g Vanillepudding
1 TL Vanille, gemahlene
100 g Sahne
250 g Sahne
Schokoladenraspel
Banane(n)

NÄHRWERT

Calories: 380 kcal
Serving Size: 1

Vom Rest etwa 2-3 EL in einen Spritzbeutel füllen, beides kalt stellen.

Den Boden vorsichtig aus der Form lösen und den hellen und den dunklen Boden trennen. Beide jeweils einmal quer halbieren.

Einen der hellen Böden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Schokocreme bestreichen. Einen dunklen Boden darauf legen. Mit den Bananen belegen und die Vanillecreme

ZUBEREITUNG

Eine Springform am Boden mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Ein weiteres Stück Backpapier im Durchmesser der Springform ausschneiden.

Die Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, 50 g Zucker einrieseln lassen und fest schlagen.

Die Eigelb mit Wasser schaumig schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen und cremig schlagen. Mehl darüber sieben und zusammen mit dem Eischnee unterheben.

250 g Teig abnehmen und den Kakao unterheben, unter den restlichen Teig die Stärke heben.

Einen Teig in die Form füllen, das Backpapierstück darauf legen und den übrigen Teig darüber füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen, dabei die Temperatur etwas fallen lassen.

Danach aus dem Ofen nehmen und noch in der Form aus einer Höhe von ca. 10 cm auf die Arbeitsplatte fallen lassen. Dies verhindert das einsinken.

Den Schokopudding mit Mascarpone, Schokolade und Kakao verrühren und nach Belieben süßen.

Die Gelatine einweichen, auflösen und Vanillepudding und Vanille darunter rühren. Evtl. kalt stellen.

Die 500 g Sahne insgesamt steif schlagen, 150 g unter die Schokocreme, 100 g unter die Vanillecreme heben.

darauf streichen. Wieder einen hellen Boden darauf legen. Die übrige Schokocreme darauf streichen und den letzten (dunklen) Boden aufsetzen.

Rundherum mit der übrigen Sahne einstreichen und auf der Oberfläche mit der Sahne aus dem Spritzbeutel garnieren. Am Rand Schokoraspel anbringen und die Oberfläche evtl. mit Bananenscheiben verzieren. Damit diese nicht braun werden, kann man sie dünn mit Honig bestreichen.

Anmerkungen:

Den Pudding kann man selbst machen oder kaufen. Bei gekauftem empfiehlt sich ein Sahnepudding, der nicht zu fest ist. Darüber kann man sicher streiten, aber meiner Meinung nach ist die Torte richtig kühl am besten!