



Gewittertorte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

150 g Zucker
3 Ei(er)
200 g Nüsse, gemahlen
1 TL Backpulver
2 Banane(n)
1 Glas Kirsche(n) (Sauerkirschen)
1 Pck. Puddingpulver, Vanille
2 Becher süße Sahne
etwas Schokoladenraspel
etwas Eierlikör

ZUBEREITUNG

Aus Zucker, Eiern, gem. Nüssen und Backpulver einen Teig herstellen und bei 175 Grad ca. 20-25 Min. backen. Die Bananen in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Auf den ausgekühlten Teig geben. Sauerkirschen abtropfen lassen, mit dem Kirschsafft den Vanillepudding kochen, Kirschen unterheben. Diese Masse auf den Bananen verteilen, soll eine ziemlich glatte Oberfläche sein. Die Sahne schlagen und wellenförmig darauf verteilen, evtl. mit Schokoflocken und Eierlikör verzieren.