



Kurz Rezept

Schokosahne-Bananen-Torte

Info

Backzeit: ca. 30-40 min

Backtemperatur: 180°C Ober-/Unterhitze

Portion: eine Torte (Ø 20cm)

Zubereitung

Schoko-Sahne am Tag vorher vorbereiten:

- Flüssige Sahne aufwärmen und Schokolade darin schmelzen.
- Über Nacht komplett abkühlen lassen.

Am nächsten Tag:

- Springform (20cm) am Boden mit Backpapier auslegen.
- Biskuit herstellen.
- Bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene 30-40 Minuten backen.
- Nach der Backzeit (Stäbchenprobe) komplett abkühlen lassen.
- Schoko-Sahne mit Sahnefest steif schlagen.
- Boden 2x durchschneiden.
- Den unteren Boden mit Marmelade einstreichen und mit längs halbierten Bananen belegen.
- Dünn mit Schoko Sahne auffüllen, sodass die Bananen geradeso bedeckt sind.
- Die Hälfte der übrigen Sahne mit den Schokotropfen vermischen.
- 2. Boden auflegen und mit dieser Sahne einstreichen.
- 3. Boden auflegen und komplett mit der restlichen Sahne (ohne Schokotropfen) einstreichen und dekorieren.
- Nach Belieben mit Schokolade dekorieren.

Wenn es mal ganz spontan sein muss und am Vortag keine Sahne vorbereitet wurde, kann die Sahne auch mit Back-Kakao und Vanillezucker aufgeschlagen werden.



Zutaten für die Böden

- 3 Eier (M)
- 100g Zucker
- 1 EL Flüssigkeit (Wasser oder Rum)
- 1 TL Vanille Extrakt
- 1 Prise Salz
- 80g Mehl
- 20g Speisestärke

Zutaten Belag & Füllung

- 1-2 EL Marmelade
- 3-4 Bananen
- 300g Schlagsahne
- 60g Vollmilchschokolade
- (alternativ: 1 EL Back-Kakao + 12g Vanillezucker)
- 1,5 Pck Sahnefest (12g)
- 50g Schokotropfen

Zutaten für die Dekoration

- Schokoladen Blättchen od. Streusel

Teilt gern eure Bilder auf Social Media mit dem Hashtag #kerstinsweetdreamcakes und markiert mich bei Facebook und Instagram. Ich freue mich auf eure Bilder. Tretet unserer kleinen Community bei Facebook bei in der Gruppe Sweet Dreams - Süße Leckereien
www.facebook.com/groups/316776872750882
Findet weitere leckere Workshop Themen auf meiner Website.



Kontakt:

Kerstin Niffel 0160/5563185

Homepage:

www.sweetdreamcakes.de

E-Mail:

kerstin@sweetdreamcakes.de

Instagram:

[kerstins.sweet.dream.cakes](https://www.instagram.com/kerstins.sweet.dream.cakes)

Facebook:

Kerstins Sweet Dream Cakes

