

# **Bananentorte**

## Biskuitboden:

6 Eidotter  
2 EL Zucker  
etwas Zitronenschale (gerieben), VZ  
6 Eiklar  
80 g Zucker (zum Schneeschlagen)  
160 g Mehl (glatt)  
30 g Öl

## Mürbteig:

110 g Mehl  
75 g Butter  
40 g Zucker  
1 Eidotter  
1 Msp. Backpulver

## Fülle:

500 ml Schlagobers (geschlagen)  
150 g Kochschokolade  
3 Blatt Gelatine  
40 g Staubzucker  
200 g Bananen  
150 g Marillenmarmelade  
125 ml Amaretto

## Dekoration:

250 ml Schlagobers (geschlagen)  
1 Banane (in Stücke geschnitten)  
Schokoladeraspel  
30 g Mandeln (gehobelt und geraspelt)

## Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Biskuitteig machen. In einen Tortenreife fällen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 160 °C 40 Minuten backen. Herausheben und auskühlen lassen.

Für den Mürbteig alle Zutaten miteinander verkneten und den Teig zugedeckt kühl rasten lassen. Dann einen Tortenboden in der Größe des Biskuitbodens ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C ca. 12 Minuten hellbraun backen.

Für die Fülle die Kochschokolade im Wasserbad erwärmen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und gemeinsam mit Staubzucker und einem EL geschlagenen Schlagobers in die Schokolade einrühren. Gut glatt rühren und dann mit dem restlichen Obers vermischen.

Den Biskuitboden horizontal in 3 Teile schneiden. Den Mürbteigboden mit Marillenmarmelade bestreichen und mit einem Biskuitboden bedecken. Mit etwas Amaretto beträufeln und mit der Länge nach halbierten Bananen belegen. Die Hälfte des Schokoladeobers darüberstreichen. Biskuitblatt drauflegen, mit Amaretto beträufeln und restliches Schokoladeobers darauf verstreichen. Letztes Biskuitblatt aufsetzen und abermals mit Amaretto beträufeln. Im Kühlschrank 2 Stunden gut durchkühlen. Dann die Torte mit geschlagenem Obers rundum einstreichen. Den Rand mit gerösteten Mandeln bestreuen und mit Hilfe des Dressiersacks Schlagobersrosetten auf die Torte dressieren (aufspritzen). Bananenstücke mit Marillenmarmelade bestreichen und auf die Schlagobersrosetten setzen. Die Mitte der Torte mit Schokoladeraspeln bestreuen.

