

## Rezept

# Orangen-Bananentorte

Ein Rezept von Orangen-Bananentorte, am 26.04.2024

## Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml kalter Kaffee
150 g Mehl	1 EL Kakaopulver
50 g gehackte Mandeln	1/2 Pck. Backpulver
400 ml Orangensaft	3 EL Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver	2 Bananen
400 g Sahne	2 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif	6 EL kalter Kaffee
25 Schoko-Kaffeebohnen	Butter für die Form
Tortenring	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Boden der Form einfetten. Für den Teig Eier und 125 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Das Öl und 100 ml Kaffee unter Rühren dazugeben. Mehl, Kakaopulver, Mandeln und Backpulver mischen und rasch unterrühren. Den Teig in die Form geben und im Backofen (unten) 20 – 25 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Aus Orangensaft, 3 EL Zucker und Puddingpulver nach Packungsangabe einen Pudding zubereiten. Die Bananen schälen, in dünne Scheiben schneiden und unter den Pudding mischen. Den Tortenring um den Kuchen legen. Bananenmasse auf dem Kuchen verteilen und im Kühlschrank am besten über Nacht fest werden lassen.
3. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Übrigen Kaffee löffelweise unterrühren. Kaffeesahne auf der Torte verteilen. Mit dem Löffelrücken Mulden in die Sahne drücken, mit den Schoko-Kaffeebohnen verzieren. Torte kühl stellen.