

## Rezept

# Kirsch-Bananentorte

Ein Rezept von Kirsch-Bananentorte, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>2</b> Eier	<b>125 g</b> Zucker
<b>100 ml</b> Öl	<b>100 ml</b> Bananensaft
<b>150 g</b> Mehl	<b>½ Pck.</b> Backpulver
<b>1 Glas</b> Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)	<b>2 EL</b> Zucker
<b>2 Pck.</b> roter Tortenguss	<b>2</b> Bananen
<b>200 g</b> Sahne	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>1 Pck.</b> Sahnesteif	<b>200 g</b> Schmand
<b>50 g</b> Mandelblättchen	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. 260 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Boden der Form einfetten. Eier und 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, rasch unterrühren. Teig in die Form geben. Im Ofen (unten) 20 – 25 Min. backen, dann abkühlen lassen.
2. Den Tortenring um den Kuchen legen. Kirschen abtropfen lassen, dabei 450 ml Saft abmessen (falls der Saft in der Dose nicht reicht, diesen mit Wasser auffüllen). Saft, 2 EL Zucker und Tortenguss verrühren, nach Packungsangabe einen Guss zubereiten. Bananen schälen, in Scheiben schneiden. Mit Kirschen unter den Guss heben. Auf dem Kuchen verteilen, im Kühlschrank fest werden lassen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Schmand unterheben und die Torte damit bestreichen. Die Mandeln rösten und über die Torte streuen.