

Rezept

# Maracujatorte

Ein Rezept von Maracujatorte, am 31.03.2023

## Zutaten

<b>3</b> helle Wiener Böden (Fertigprodukt)	<b>4 EL</b> Aprikosenkonfitüre
<b>4</b> reife Bananen	<b>750 ml</b> Maracujanektar
<b>2 EL</b> Speisestärke	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>200 g</b> Sahne	<b>1 EL</b> Maracujasirup (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 14 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Einen Biskuitboden auf eine Platte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Konfitüre erwärmen, die Hälfte davon auf den Boden streichen. Die Bananen schälen, längs halbieren und die Hälften auf den Boden legen. Den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Konfitüre bestreichen.
2. 100 ml Maracujanektar und Speisestärke glatt rühren. Den übrigen Nektar mit Vanillezucker aufkochen lassen. Die angerührte Speisestärke dazugeben und den Nektar unter Rühren bei kleiner Hitze dicklich einkochen lassen. Dann noch warm auf den zweiten Boden gießen, den dritten Boden auflegen. Die Torte 12 Std. kalt stellen.
3. Den Tortenring entfernen. Die Sahne steif schlagen und wellenförmig auf der Torte verteilen. Nach Belieben Maracujasirup in einen Einwegspritzbeutel geben, ein winziges Loch einstechen und den Sirup in feinen Linien auf die Sahne spritzen.