

Rezept

Orangen-Bananentorte

Ein Rezept von Orangen-Bananentorte, am 15.12.2025

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.