

Rezept

Schoko-Bananentorte

Ein Rezept von Schoko-Bananentorte, am 09.02.2025

Zutaten

150 g weiche Butter	150 g Zucker
4 Eier	1 EL Mehl
1/2 TL Backpulver	1 EL Kakao
200 g gemahlene Haselnüsse	10 Bananen
4 EL Zitronensaft	400 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif	2 Päckchen Vanillezucker
100 g Zartbitterschokolade	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Butter und Zucker cremig rühren. Die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Haselnüsse mischen und unter die Eimasse rühren. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Kuchen gut auskühlen lassen.
2. Die Bananen schälen, der Länge nach halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Torte mit den Bananen kuppelartig – zur Mitte hin höher – belegen. Die Sahne ebenfalls kuppelförmig darauf verstreichen.
3. Die Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Schokolade vorsichtig auf die Mitte der Torte geben und verlaufen lassen. Die Torte vor dem Servieren mindestens 15 Min. kalt stellen, damit die Schokolade fest werden kann.