



Paradiesische Bananentorte

Zubereitung

Dotter, Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eiklar zu Schnee schlagen, den Schnee und das mit Maisstärke und Backpulver gemischte Mehl vorsichtig unterheben. Zuletzt das Öl unterziehen. Bei 180°C ca. 30 Minuten in einer Springform backen. Währenddessen einen Vanillepudding aus einem Päckchen Puddingpulver mit nur ¼ Liter Milch zubereiten.

Den Pudding in der Küchenmaschine rühren bis er kalt ist, damit sich keine Klumpen oder Haut bilden. Die Bananen in Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden, und auf dem Tortenboden verteilen.

Für die Creme und den Schokoladenüberzug 1 Päckchen Agartine mit ca. 1/8 L Milch laut Packungsanleitung aufkochen. Währenddessen die Vollmilch-Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, dann ca. 1/2 Becher Schlagobers langsam einrühren. 2 1/2 Becher Obers cremig schlagen (noch nicht ganz fest). Die Agartine-Creme vom Herd nehmen und mit 2-3 EL vom geschlagenen Obers etwas abkühlen.

Jetzt kommen ca. 2-3 EL von der Agartine-Creme zur Schokolade, wieder langsam rühren. Das geschlagene Obers mit dem abgekühlten Pudding verrühren und den Rest der Agartine einrühren. Langsam schlagen, bis die Creme die richtige Konsistenz erreicht. Nun die Vanillecreme über die Bananen gießen und glattstreichen.

Die Schokoladencreme sollte möglichst abgekühlt sein, bevor sie darüber gestrichen wird, gerade so, dass sie noch flüssig ist. Langsam drüber verteilen, damit keine Krater in der Vanillecreme entstehen. Für 3-4 Std. in den Kühlschrank stellen und danach nach Lust und Laune (z. B. mit Bananenstücken oder Schokoröllchen) verzieren. Nochmals kurz in den Kühlschrank stellen und fertig ist der Bananentraum!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isabella Wieser.

Zutaten

Tortenboden:

- 3 Dotter
- 2 EL heißes Wasser
- 12 dag Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 9 dag Mehl
- 2 EL Maisstärke
- 1 TL Backpulver
- 3 Eiklar
- 3 dag BONA Pflanzenöl

Belag und Cremes:

- 1 Pkg. Vanillepudding
- 3/8 l Milch
- 3-4 Bananen
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Pkg. Agartine
- 100 g Vollmilch-Kuvertüre
- 3 Becher Schlagobers