

Bananentorte

Lockerer Schokoboden, fruchtige Bananen-Quark-Sahne-Füllung und leckere Schokolade - diese kleine Bananentorte schmeckt unglaublich gut!

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):
Backpapier

All-in-Teig:

70 g Weizenmehl
1 EL Dr. Oetker Kakao
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
70 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)

Zum Tränken:

etwa 75 ml Bananennektar

Bananen-Quark-Sahnefüllung:

2 - 3 Bananen reife, etwa 450 g
1 - 2 EL Zitronensaft
300 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
100 ml Bananennektar
50 g Zucker

Zum Verzieren:

etwa 1 Banane (kleine reife)
1 TL Zitronensaft
100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
Dr. Oetker Knusper Mix mit Schoko-Karamell-Geschmack
30 g sehr weiche Butter
100 g kalte Schlagsahne

Wie backe ich eine cremige kleine Bananentorte?:

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. All-in-Teig in der Springform glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 20 - 25 Min.



Den Springformrand lösen und entfernen. Den Schokoboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Das mitgebackene Backpapier abziehen und den Tortenboden erkalten lassen.

- 3 Den Tortenboden zurückstürzen und einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte vom Bananennektar tränken. Einen Tortenring darum stellen.
- 4 **Bananen-Quark-Sahnefüllung zubereiten:**
Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Quark mit Bananennektar und Zucker verrühren und die Sahne unterheben.
- 5 **Torte füllen:**
2 EL Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Etwa die Hälfte der Bananenscheiben darauf verteilen, dabei am Rand etwas Platz lassen. 1/3 Creme darauf verstreichen und die übrigen Bananenscheiben drauf verteilen. Gut die Hälfte der Creme darauf gleichmäßig verstreichen. Zweiten Tortenboden auflegen und mit Bananennektar tränken. Restliche Quark-Sahne-Creme auf dem Tortenboden verstreichen und Bananentorte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzierung vorbereiten:**
Banane schälen und in etwa 10 Scheiben schneiden (kleine Enden abschneiden). Bananenscheiben mit Zitronensaft beträufeln. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Bananenscheiben trocken tupfen und zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen. Auf Backpapier legen und mit Knusper Mix bestreuen. Kuvertüre fest werden lassen.
- 7 **Bananentorte verzieren:**
Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Tortenring lösen und entfernen. Bananentorte am Rand dünn mit etwa 1 EL der Sahne aus dem Spritzbeutel einstreichen. Restliche Kuvertüre nochmal kurz im Wasserbad erwärmen und mit der weichen Butter verrühren, bis eine cremige Ganache entsteht. Ganache vorsichtig am oberen Tortenrand mit einem Teelöffel verteilen und leicht am Tortenrand als Drip herunterlaufen lassen. Übrige Ganache auf der Torte verstreichen und fest werden lassen. Bananentorte mit Sahnetuffs und Bananen verzieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
Vor dem Servieren den Tortenrand mit dem Knusper Mix verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der frischen Banane können für die Dekoration auch Bananenchips verwendet werden. Diese in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und mit Knusper-Schoko Mix bestreuen.

