Bananencremetorte

Zutaten für 1 Torte:

Boden:
100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
100 g Raspelschokolade
3 Eier
75 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
2 Teelöffel Backpulver

Füllung:
8 Blatt Gelatine
2 sehr frische Eigelb
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 reife Bananen
Saft von 1 Zitrone
4 cl Bananenlikör
200 ml Sahne
2 sehr frische Eiweiß

Außerdem:
200 g Sahne
1 Päckchen Sahnefest

1 Esslöffel Puderzucker
100 g Zartbitter-Kuvertüre
1/2 Würfel Kokosfett
1 Banane
14 grüne Pistazienkerne

Zubereitung:
Für den Boden die Butter mit dem Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren, danach die Raspelschokolade. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und zusammen mit den Mandeln unter die Masse rühren.
Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen.
Für die Füllung die Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Mit Bananenlikör unter die Eigelbmasse ziehen und die ausgedrückte, aufgelöste Gelatine unterrühren. In den Kühlschrank stellen.
Die Sahne mit den Eiweißen steif schlagen. Wenn die Eigelbmasse beginnt fest zu werden die Sahnemasse mit einem Schneebesen unterheben.
Den Boden einmal waagrecht durchschneiden, einen Tortenring um eine Hälfte stellen und die Creme einfüllen. Die andere Hälfte darauf geben und für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.
Inzwischen die Kuvertüre mit dem Kokosfett im warmen Wasserbad schmelzen. Die Banane in 14 Scheiben schneiden und in die handwarme Kuvertüre tauchen. Auf Backpapier im Kühlschrank fest werden lassen.
Den Ring mit einem Messer lösen.
Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Die Torte oben und am Rand einstreichen und in 14 Teile einteilen. Restliche Kuvertüre nochmals im Wasserbad flüssig machen, ein

Spritztütchen formen (oder alternativ einen kleine Plastikbeutel damit füllen) eine winzige Ecke abschneiden und die Torte damit überspinnen. Mit Sahnetuffs, Schokobananenscheiben und Pistazien garnieren.

© lecker-backen.de