Bananentorte mit Schokoguss



Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Boden:

- 2 Eigelb
- 2 Esslöffel warmes Wasser
- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl
- 50 g Stärke
- 1 Teelöffel Backpulver

Füllung:

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch
- 40 g Zucker
- 100 g Butter
- 75 g Puderzucker
- 2 Esslöffel Rum
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 4 Blatt Gelatine
- 1 kg Bananen

Guss:

- 150 g Zartbitterschokolade
- 6 Esslöffel Sahne

Zubereitung

1. Für den Boden das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit
   warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel
   der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben
   und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig
   ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das
   letzte Drittel der Zuckermenge und die Prise Salz
   einrieseln lassen.

2. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.
   Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und
   darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel
   unterziehen. Tortenring (Durchmesser 26 cm) mit
   Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen.
   In den vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa
   15-20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen
   lassen.

3. Für die Füllung Milch zum kochen bringen. Die mit etwas Milch
   angerührte Puddingpulver (von der kalten Milch abgenommen)
   und dem Zucker in die kochende Milch rühren. Einige Male
   aufwallen lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
   Dabei immer wieder etwas umrühren, damit sich keine Haut bildet.
   Die Butter mit dem Puderzucker und dem Rum schaumig rühren.
   Den abgekühlten Frischkäse und den Vanillepudding

löffelweise
unterrühren. Zum Schluss die in etwas Wasser eingeweichte,
ausgedrückte und aufgelöste Gelatine unterrühren.

4. Den Biskuitboden aus der Form lösen und mit einem hohen Tortenring
   umstellen.

5. Die Bananen schälen, halbieren und auf den Tortenboden legen.
   Die Creme auf die Bananen geben, glatt streichen und für etwa 4 Stunden
   in den Kühlschrank stellen.

6. Den Tortenring mit einem Messer lösen.

7. Zartbitterschokolade mit Sahne im Wasserbad erwärmen und über die
   Torte gießen. Mit einer Palette oder großen Messer bis zum Rand
   hin glatt streichen. Nochmals in den Kühlschrank stellen und erstarren
   lassen.