Bananen-Schokoladentorte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:
5 Eiweiß
5 Eigelb
130 g Zucker
20 ml Wasser
40 g Mehl
30 g Kakaopulver

Füllung:
1000 ml Sahne
60 g Zucker
2 Bananen
2 Blatt Gelatine
1 Beutel Vanille Back
120 g Zartbitter-Kuvertüre

Tränke:
30 ml Wasser
1/2 Teelöffel Puderzucker
15 ml brauner Rum

Außerdem:
Fett für die Form
8 kleine Schokobananen (Fertigprodukt)
200 ml Sahne
20 g Zucker

1 Päckchen Sahnesteif
40 g Kuvertüre

Zubereitung:
Für den Boden das Eiweiß mit 30 g Zucker steif schlagen.
In einer anderen Schüssel das Eigelb mit dem restlichen Zucker und Wasser schaumig rühren. Mehl mit Kakaopulver mischen und sieben. Das steif geschlagene Eiweiß zu einem Drittel mit dem Kochlöffel unter die Eigelbmasse heben, dann den Rest unterheben. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Sofort in eine, am Boden gefettete Springform (Durchmesser 28 cm), füllen und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175-180°C etwa 20-25 Minuten backen.
Den ausgekühlten Boden aus der Form lösen, quer halbieren und einen Teil auf die Tortenplatte legen. Mit einem Tortenring umstellen.
Für die Tränke alle Zutaten miteinander verrühren und mit einem Pinsel den unteren Boden tränken.
Für die Füllung die Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
Die Kuvertüre im warmen Wasserbad oder Mikrowelle auflösen.
Die Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.
Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, die Hälfte davon in eine andere Schüssel geben und das Vanille Back unterrühren.
Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Vanillesahne rühren.
Von der restlichen Sahne einen Teil in die Kuvertüre geben und kräftig durchrühren, dann den Rest vorsichtig unterheben.
Die Vanillesahne und die Bananen auf die Schokosahne geben und mit einem Kochlöffel streifenförmig vermischen.
Die Hälfte der Sahne auf den Boden geben und verstreichen. Den zweiten Boden darauf geben, tränken, und die restliche Sahne darauf verstreichen.
Die Torte für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.
Aus dem Ring lösen, die Sahne mit dem Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Rand damit einstreichen und Tupfen mit

Sterntülle darauf spritzen.
Mit einer Gurkenreibe Schokospäne aus der Kuvertüre reiben und in die Mitte streuen. Die Schokobananen halbieren und auf die Tupfen setzen.