Maulwurfstorte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 4 Eigelb
- 2 Esslöffel warmes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eiweiß
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver
- 40 g Kakaopulver

Füllung:

- 600 g Sahne
- 2 Päckchen Sahnefest
- 2 Blatt Gelatine
- 100 g Puderzucker
- 60 g gehackte Schokolade
- 3 Bananen

Zubereitung

1. Das Eigelb mit dem Besen des Handrührgeräts verrühren, und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und dem Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.

2. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit einem Löffel unterziehen. Springformring mit dem Durchmesser 26 cm mit Backpapier oder Pergamentpapier auslegen, den Teig sofort einfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei einer Temperatur von 190 °C backen.

3. Auf einen Kuchengitter erkalten lassen.

4. Boden auf eine Tortenplatte legen, und mit Hilfe eines Esslöffels 1-2 cm tief aushöhlen, dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Übrige Gebäckkrümel in einer Schüssel grob zerbröseln.

5. Bananen schälen, dann längs halbieren und mit der flachen Seite auf den ausgehöhlten Boden verteilen. Sahne steif schlagen, Sahnefest mit Puderzucker mischen, sieben und langsam zu der Sahne geben. Anschließend die in kaltes Wasser eingeweichte, und wieder ausgedrückte Gelatine etwas erwärmen, zu der Sahne hinzufügen und verrühren. Zum Schluss die gehackte Schokolade dazugeben.

6. Sahnecreme kuppelartig bis an den Rand streichen und mit

Gebäckbröseln bestreuen und andrücken. Torte ca. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.