Milka*-Herzen-Torte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Simone Feuerbach zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 3 Eier
- 3 Esslöffel warmes Wasser
- 125 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Füllung:

- 5 Bananen
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 100 g Vollmilchschokolade
- 100 g Zartbitterschokolade
- 150 g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 sehr frische Eier
- 500 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnefestiger

Außerdem:

- ca. 12 herzförmige Schoko-Pralinen (z.B. „Milka-Herzen“)

- 2 Esslöffel Schokoraspel

Zubereitung

1. Für den Boden Eier mit dem Wasser schaumig schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Mehl und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und glatt streichen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3. Für die Füllung Bananen schälen und halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden. Alle übrigen Hälften längs halbieren. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

4. Schokolade grob hacken und schmelzen. Eigelb, Butter und Vanillinzucker cremig rühren. Abgekühlte Schokolade unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Sahne und Sahnefestiger steif schlagen.

5. Einen hohen Tortenring um den Boden legen. Halbierte Bananen auf dem Boden verteilen. Zuerst Sahne, bis auf ca. 4 Esslöffel zum Verzieren, dann Schokoladenmasse darauf streichen. Torte für mindestens 3 Stunden kühl stellen, besser noch über Nacht.

6. Mit Sahnetuffs, Pralinenherzen, Bananenscheiben und Schokoraspeln verzieren.