Bananen-Quark-Torte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:
2 Eiweiß
2 Eigelb
70 g Zucker
40 g Mehl
10 g Stärke
10 g Kakaopulver
1/2 Teelöffel Backpulver
15 g Butter

Schokofüllung:
1/2 Päckchen Mouse au Chocolat (Fertigprodukt)
200 ml Milch
125 ml Sahne

Quarkfüllung:
250 ml Sahne
250 g Quark
5 Esslöffel Zucker
3 Blatt Gelatine

Außerdem:
4 Bananen
Kakaohaltige Fettglasur
250 ml Sahne

1 Päckchen Sahnesteif
20 g Puderzucker
Etwas weiße Raspelschokolade

Zubereitung:

Für den Boden die Butter auflösen und auf etwa 40°C abkühlen lassen. Das Eigelb schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.
Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben und unterrühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver darüber sieben. Alles vorsichtig mit einem Löffel unterziehen. Zum Schluss die flüssige Butter 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. 30-35 Minuten bei einer Temperatur von 190°C backen.
Fertig gebackenen Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Für die Schokofüllung alle Zutaten wie auf der Packungsbeilage beschrieben zubereiten.
Den Boden mit einem Tortenring umstellen und die Schokocreme einfüllen. Alles glatt streichen.
3 Bananen schälen und längs halbieren. Gleichmäßig auf die Füllung legen.
Für die Quarkfüllung Gelatine 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen.
Sahne steif schlagen und mit dem Quark und dem Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Masse rühren. Alles auf die Bananen geben und glatt streichen.
Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.
Für die Garnitur eine Banane in Scheiben schneiden. Fettglasur auflösen und die Bananenscheiben damit überziehen. Auf einem Backpapier trocknen lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem gesiebten Puderzucker steif schlagen. Die Torte am Rand damit einstreichen evtl. auch noch oben etwas glatt streichen. Torte in 16 Stücke einteilen und jedes Stück mit einem Sahnetuff verzieren.
Die überzogenen Bananenscheiben darauf geben. Weiße Schokolade dünn raspeln und in die Mitte streuen.