Bananensplit-Torte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:
75 g Vollmilchjoghurt
2 Eier
2 Esslöffel Zitronensaft
150 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillinzucker
150 ml Öl
200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
25 g Schokostreusel

Belag:
500 g Sahne
2 Blatt Gelatine
2 Päckchen Soßenpulver Vanillegeschmack (ohne zu kochen für je 250 ml Milch)
2 Bananen

Außerdem:
100 g Zartbitterschokolade
100 g Sahne
25 g Kokosfett

150 g Sahne
1/2 Päckchen Sahnesteif
30 g Puderzucker

Schokoröllchen zum Verzieren

Zubereitung:

Für den Boden Joghurt, Eier, Zitronensaft, Zucker, Vanillinzucker und Öl verrühren. Mehl mit Backpulver und Schokostreusel mischen und unterrühren. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben.

Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 50-55 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen. Sahne steif schlagen, dabei das Soßenpulver einrieseln lassen und die eingeweichte und wieder aufgelöste Gelatine unterrühren. Einen Tortenring um den Boden legen und die Sahnecreme einfüllen. Alles glatt streichen.

Bananen schälen und schräg in dicke Scheiben schneiden. Auf die Füllung legen und etwas andrücken. Die Torte für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für den Guss die Schokolade klein hacken und mit 100 g Sahne und den Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Die Bananenscheiben damit bestreichen, so dass diese vollständig bedeckt sind.

Die Torte etwa 12 Stunden kalt stellen, besser noch über Nacht.

Restliche Sahne steif schlagen und das Sahnesteif mit dem Puderzucker einrieseln lassen. Große Sahnetuffs auf die Torte setzen und mit Schokoröllchen bestreuen.