

Bananen-Eierlikör-Torte



Zutaten

Bananenpudding

750 g Bananennektar
2 Pck. Vanillepuddingpulver

Öl-Kuchen-Teig und Belag

3 Eier
80 g Zucker
100 ml Wasser
100 g Mehl
2 EL Kakao
1 Prise Salz
1 Msp Zimt
¼ TL Backpulver
100 ml Öl
3 – 4 Bananen, geschält, längs halbiert
etwas Zitronensaft für die Bananen

Eierlikörcreme und Fertigstellung

5 Blätter Blattgelatine weiß
Wasser zum Einweichen
400 g Sahne
250 g Eierlikör
200 g Schmand 40 g Puderzucker
Schokoladenraspel zum Garnieren

Zubereitung Bananenpudding

Bananennektar und Puddingpulver in den Mixtopf geben, 7 Min./100°C/Stufe 3,5 aufkochen, in eine Schüssel umfüllen, ein Stück hitzebeständige Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (ca. 1,5 – 2 Stunden). In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.

Öl-Kuchen-Teig

Rühraufsatz einsetzen. Eier trennen. Eidotter, Wasser und Zucker in den Mixtopf geben und 6 Min./37°C/Stufe 4 schalgen. In dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen und eine Springform einfetten.

Dann weitere 6 Min./Stufe 4 schlagen. Mehl, Kakao, Salz, Zimt und Backpulver rechts und links neben den Rühraufsatz zugeben und 6 Sek./Stufe 3 unterheben.

Währenddessen Öl (ein Messbecher voll) langsam zugeben. Rühraufsatz entfernen. Mit dem Spatel noch etwas mehr unterheben. Teig in eine Schüssel umfüllen. Mixtopf reinigen (muss fettfrei sein). Rühraufsatz wieder einsetzen.

Eiweiße in den Mixtopf geben und 2 Min./Stufe 4 steif schlagen. Steif geschlagenes Eiweiß unter die Teigmasse unterheben. Teig in die vorbereitete Springform geben, glatt streichen und 15-20 Minuten (180°C) backen.

In dieser Zeit Mixtopf und Rühraufsatz spülen.

Kuchen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vom Springformrand lösen und auf dem Kuchengitter komplett abkühlen lassen. (ca. 30 Minuten)

Einen Springformrand um den erkalteten Tortenboden spannen. Bananen mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Bananen, ggf. in Stücken, mit der Schnittfläche nach unten auf dem Tortenboden verteilen.

Den erkalteten Bananenpudding daraufgeben, glatt streichen und den Kuchen mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Eierlikörcreme und Fertigstellung

Gelatine nach Packungsanweisung im kalten Wasser einweichen. Rühraufsatz einsetzen. Sahne in den Mixtopf geben und ohne Zeiteinstellung/Stufe 3 bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Rühraufsatz entfernen.

Geschlagene Sahne umfüllen. Eierlikör, Schmand und Zucker in den Mixtopf geben, 20. Sek./Stufe 4 verrühren und die Mischung bis auf 3-4 EL umfüllen.

Ausgedrückte Gelatine in den Mixtopf zugeben und 3 Min./50°C/Stufe 3 auflösen.

Dann ohne Messbecher 2 Min./Stufe 3 rühren, dabei die zur Seite gestellte Eierlikör-Schmand-Mischung und die geschlagenen Sahne esslöffelweise durch die Deckelöffnung zugeben.

Eierlikörcreme auf die Torte geben, glatt streichen und mindestens 8 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

Torte mit Schokoladenraspeln garnieren, in Stücke schneiden und servieren.