



CHEFKOCH.DE

Das Leben schmeckt schön.



## Brigittes Schokosahnetorte mit Bananen

**schmeckt super lecker**

Für den Biskuitboden:

Die Eigelbe mit Wasser, Vanillezucker und dem Puderzucker schaumig schlagen. Dann das Eiweiß mit dem Salz ebenfalls schaumig schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Das Mehl, Stärkemehl mit dem Backpulver und dem Kakaopulver mischen und gesiebt über die Masse geben. Alles mit einem Schlagbesen leicht unterheben und sofort in eine mit Pergamentpapier ausgelegte 26er Springform füllen. Der Rand sollte nicht eingefettet werden, dann geht der Biskuitboden schön gleichmäßig hoch und rutscht nicht am Rand immer wieder runter!

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 15-20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Nach dem Backen gibt man den Biskuitboden auf ein Kuchengitter, entfernt das Papier und lässt ihn gut auskühlen.

Für die Füllung:

Von der Milch und dem Puddingpulver nach Packungsanweisung einen Schokoladenpudding kochen. In den noch heißen Pudding die zerbröckelte Schokolade zusammen mit der zuvor aufgelösten Gelatine einrühren. Die Masse bei Zimmertemperatur erkalten lassen und anschließend die geschlagene Sahne unterziehen.

Um den Biskuitboden einen Tortenring spannen, den Biskuit mit den halbierten Bananen auslegen, die Schokosahne darauf geben und glattstreichen. Die Torte ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Die Torte wird dann am Rand mit weißen Sahnetupfen und in der Mitte mit geraspelter Schokolade garniert.

**Arbeitszeit:** ca. 45 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** normal

**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 1 Portionen:

Für den Biskuitboden:	
3	Eigelb
3 EL	Wasser
100 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillinzucker
3	Eiweiß
60 g	Mehl
40 g	Stärkemehl
½ TL	Backpulver
1 Prise(n)	Salz
½ EL	Kakaopulver
Für die Füllung:	
½ Liter	Milch
1 Pck.	Puddingpulver (Schokolade)
2 EL	Zucker
120 g	Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter), zerbröckelt
9 Blätter	Gelatine, nach Packungsanweisung

aufgelöst

---

**4 Becher** Sahne, geschlagen

---

**4** Banane(n), mit  
Zitronensaft beträufelt

---

**etwas** Zitronensaft für die  
Bananen

---

**Verfasser:** toskanalowe