



**Bananen-
Stracciatella-Torte**



Zutaten

Teig

200 g Butter
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
100 g Schmand
200 g Mehl
50 g Speisestärke
20 g Kakao
1 P. Backpulver
1 TL Zimt

1 Msp. gemahlene
Nelken
100 g Vollmilch-
schokolade
2 reife Bananen

Belag

2–4 Bananen
Saft einer Zitrone

Creme

200 g Sahne
2 TL San-Apart
100 g Schmand
250 g Magerquark

4 TL San-Apart
50 g Puderzucker
100 g backfeste
Schokoladenstücke

Schokoladenspiegel

50 g Sahne
100 g Vollmilch-
schokolade

Dekoration

150 g Sahne
1,5 TL San-Apart
Vollmilchschokolade

 30 Min.  35 Min.  4 St.

1 Rührteig

Die Zutaten für den Rührteig sollten alle Zimmertemperatur haben. Ofen auf 170° C vorheizen. Einen Backrahmen auf 26 cm Durchmesser einstellen und mit Backpapier auslegen. Alternativ eine Springform verwenden und den Boden mit Backpapier auskleiden. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz 3–4 Min. sehr cremig schlagen. Eier einzeln hinzugeben und mindestens 30 Sek. pro Ei rühren. Schmand ebenfalls dazugeben. Mehl, Stärke, Kakao, Backpulver, Zimt- und Nelkenpulver mischen, Bananen mit einer Gabel zerdrücken, Schokolade fein hacken und alles unter den Teig rühren. In die Form füllen und für ca. 35 Min. backen (Stäbchenprobe!). Nach dem Backen auf ein mit Backpapier belegtes Abkühlgitter stürzen und komplett erkalten lassen. Anschließend einmal waagrecht durchschneiden.

2 Creme

Sahne kurz aufschlagen, San-Apart einrühren und steif schlagen. Schmand, Quark, San-Apart und Puderzucker verrühren, bis die Masse fest wird. Schokoladenstücke einrühren und Sahne unterheben.

3 Torte füllen und dekorieren

Die Bananen in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den unteren Teigboden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Bananen darüber verteilen und die Creme glatt darauf streichen. Den oberen Teigdeckel aufsetzen und glatt drücken. Torte für mindestens 2 Stunden kühlen.

4 Schokoladenspiegel

Schokolade in Stücke brechen. Sahne kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Schokolade zufügen und so lange rühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Den lauwarmen Schokoladenguss auf die Torte gießen und glatt streichen. Danach mindestens 1 Stunde kühlen.

5 Dekoration

Die restliche Sahne mit San-Apart steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Die Torte mit einem Torteneinteiler in 12 Stücke teilen. Jeweils einen Klecks Sahne mit dem Spritzbeutel auf jedes Stück spritzen. Mit einem großen Messer Schokoladenspäne von der Schokolade ziehen und die Torte damit dekorieren. Die Torte sollte insgesamt 4 Stunden gekühlt werden.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

