



BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Vegane Bananen-
Schokoladentorte**



Zutaten

Bananenkuchen

30 g Leinsamen (ganze)
135 g Wasser
150 g Margarine (vegan, weich)
150 g Zucker (z. B. Bio Rohrzucker)
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
300 g Bananen (reif)
250 g Mehl
1,5 TL Backpulver

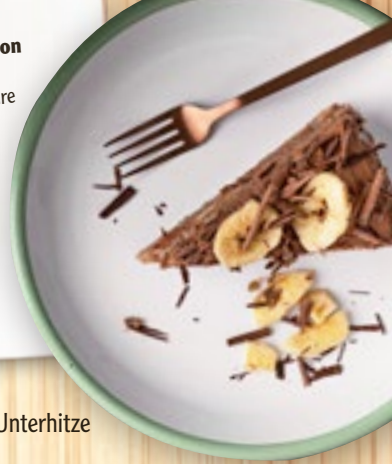
1 TL Zimt
90 g Hafermilch
1 EL Essig
(z. B. Fruchtesig)

Erdnussbutter-Schokoladencreme

100 g Zartbitterkuvertüre (vegan)
150 g Margarine (vegan)
80 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
150 g Erdnussbutter

Füllung & Dekoration

1 Banane
50 g Zartbitterkuvertüre
50 g Bananenchips



∅ 20 cm ❄️ 2 Std. ⌚ 40 Min. ⌛ 30 Min. 170 °C Ober-/Unterhitze

Diese Torte mit Bananen und einer Erdnussbutter-Schokoladencreme sieht mega lecker aus und schmeckt auch genau so! Saftig, cremig und aromatisch harmoniert der lockere Bananenrührkuchen perfekt mit der Erdnussbutter-Schokoladencreme und den frischen Bananenstücken. Ein tolles Rezept, mit dem sowohl Veganer als auch Nicht-Veganer voll auf den Geschmack kommen!

1 Vorbereitung

Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Teig

Leinsamen schroten (zerkleinern), mit dem Wasser vermischen und etwa 15 Minuten quellen lassen. Zwei Backringe mit 20 cm Durchmesser auf ein mit Backfolie belegtes Blech setzen. Inzwischen die weiche Margarine mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten cremig rühren. Die Bananen zerdrücken oder pürieren und gemeinsam mit den gequollenen Leinsamen in den Teig rühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen, zum Teig hinzusieben und gemeinsam mit der Hafermilch und dem Essig ganz kurz unterrühren. Den Teig in die Backformen aufteilen, glattstreichen und im Ofen für etwa 30 Minuten backen, dabei die Stäbchenprobe am Ende nicht vergessen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

3 Erdnussbutter-Schokoladencreme

Kuvertüre hacken und zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen, vom Wasserbad herunternehmen, und das restliche Drittel zum Herunterkühlen einrühren. Weiche Margarine, Puderzucker und Vanilleextrakt in 4–5 Minuten sehr cremig rühren. Die etwas abgekühlte Kuvertüre und die Erdnussbutter langsam in die Creme einrühren. Die Erdnuss-Schokocreme im Kühlschrank lagern. Kurz vor dem Füllen mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen.

4 Torte füllen

Abgekühlte Tortenböden aus der Form herauslösen und den ersten auf eine Tortenplatte setzen. Die Erdnuss-Schokoladencreme kurz cremig rühren und zur Hälfte auf den ersten Tortenboden streichen, die Banane schälen und in Scheiben geschnitten auf die Creme legen. Nun den zweiten Boden aufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen. Hierbei den Rand zuerst und dann die Oberfläche „wellenartig“ einstreichen. Nach Belieben mit Schokoraseln und Bananenchips garnieren.

Tipp: Die Torte vor dem Servieren etwa 10 Minuten stehen lassen, damit sie ihr volles Aroma entwickeln kann.



Rezepte auch online!

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

backen-mit-globus.de

