

BANANEN-SCHOKOLADENTORTE / VEGAN



Diese Schokoladentorte mit Bananen und einer Erdnussbutter-Schokoladencreme sieht nicht nur mega lecker aus, sie schmeckt auch genau so! Saftig, cremig und aromatisch – und das sogar VEGAN. Der lockere, saftige Bananenrührkuchen harmoniert perfekt mit der Erdnussbutter-Schokoladencreme und den frischen Bananenstücken. Nicht nur für Veganer ein tolles Rezept.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

BANANENKUCHEN

Ofen auf 170°C O/U vorheizen. Leinsamen schroten (zerkleinern) und mit dem Wasser vermischen, etwa 15 Minuten quellen lassen. Zwei Backringe mit 20 cm Durchmesser auf ein mit Backfolie belegtes Blech setzen. Inzwischen die Margarine mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten cremig rühren. Die Bananen zerdrücken und gemeinsam mit den gequollenen Leinsamen in den Teig rühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen, zum Teig sieben und gemeinsam mit der Hafermilch und dem Essig 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.

ERDNUSS-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. Margarine, Puderzucker und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten sehr cremig rühren. Die etwas abgekühlte Kuvertüre und die Erdnussbutter langsam einrühren. Die Buttercreme im Kühlschrank lagern. Kurz vor dem Füllen mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen.

TORTE FÜLLEN

Abgekühlte Tortenböden herauslösen und den ersten auf eine Tortenplatte setzen. Die Hälfte der Buttercreme darüber verstreichen, die Banane schälen und in Scheiben geschnitten auf die Creme legen, zweiten Boden aufsetzen und mit der restlichen Creme einstreichen. Hierbei den Rand zuerst und dann die Oberfläche „wellenartig“ einstreichen. Die Kuvertüre mit einem Sparschäler in Röllchen schneiden und die Torte mit Bananenchips dekorieren. Bis zum Verzehr, aber mindestens 1 Stunde, kühlen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



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

BANANENKUCHEN:

- ☐ **30 g** Leinsamen (ganz)
- ☐ **135 g** Wasser
- ☐ **150 g** Margarine (weich)
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **300 g** Bananen (reif)
- ☐ **250 g** Mehl
- ☐ **1.5 TL** Backpulver
- ☐ **1 TL** Zimt
- ☐ **90 g** Hafermilch
- ☐ **1 EL** Essig

ERDNUSS-SCHOKOCREME:

- ☐ **100 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **150 g** Margarine
- ☐ **80 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **150 g** Erdnussbutter

FÜLLUNG & DEKORATION:

- ☐ **1** Banane
- ☐ **50 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **50 g** Bananenchips