

# BANANEN STRACCIATELLA-TORTE



Banane Stracciatella Torte



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## ZUBEREITUNG RÜHRTEIG

Die Zutaten für den Rührteig sollten alle Zimmertemperatur haben. Ofen auf 170°C vorheizen. Einen Backrahmen auf 26 cm einstellen und mit Backpapier umschließen, alternativ eine Springform verwenden und den Boden mit Backpapier auskleiden. Butter, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in 3-4 Min. sehr cremig rühren. Eier einzeln einrühren und mindestens 30 Sek. pro Ei rühren. Schmand zufügen und ebenfalls verrühren. Mehl, Stärke, Kakao, Backpulver, Zimt- und Nelkenpulver verrühren. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken, Schokolade fein hacken. Die restlichen Zutaten zufügen und den Teig kurz verrühren, bis sich die Zutaten vermischt haben. In die Backform einfüllen 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.

## ZUBEREITUNG CREME

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

## 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.

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

Restliche Sahne mit San Apart steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Die Torte mit einem Torteneinteiler in 12 Stücke einteilen. Jeweils einen Klecks Sahne mit dem Spritzbeutel darauf spritzen. Mit einem großen Messer Schokoladenspäne von der Schokolade ziehen und die Torte damit dekorieren.

Die Torte sollte insgesamt 4 Stunden gekühlt werden.

## TEIG:

- 200 g** Butter
- 200 g** Zucker
- 1** Vanillezucker
- 1 Pr.** Salz
- 4** Eier
- 100 g** Schmand
- 200 g** Mehl
- 50 g** Speisestärke
- 20 g** Kakao
- 1** Backpulver
- 1 TL** Zimt
- 1 Msp.** Nelke (gemahlen)
- 100 g** Vollmilchschokolade
- 2** Bananen (reif)

## BELAG:

- 4** Bananen
- 1** Zitrone (Saft)

## CREME:

- 200 g** Sahne
- 2 TL** San-apart
- 100 g** Schmand
- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 4 TL** San-apart
- 50 g** Puderzucker
- 100 g** Schokoladendrops (backfest)

# BANANEN STRACCIATELLA-TORTE



Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

## SCHOKOLADENSPIEGEL:

- 50 g** Sahne
- 100 g** Vollmilchschokolade

## DEKORATION:

- 150 g** Sahne
- 1 TL** San-apart
- Vollmilchschokolade