

Kiwi-Bananen-Torte mit Buttermilchcreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Butter, 150 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 100 gr Mehl, 100 gr Haselnüsse, 2 Teelöffel Backpulver, 6 Blatt Gelatine, 500 ml Buttermilch, 3 Bananen, 400 ml Sahne, 1 Päckchen Vanillezucker, 50 gr Schokoraspel, 100 ml Sahne, 1 Kiwi, 2 Esslöffel Schokoraspel.

Die Vorbereitungen:

Eine 26cm Springform einfetten.

Die Zubereitung:

Teig: 1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Weiterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl, Nüsse, Backpulver mischen, portionsweise unterziehen. 2. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, glatt streichen, ca. 25 Minuten backen. Abkühlen lassen. Füllung: 1. Die Gelatine in 200 ml Buttermilch einweichen. Den Teigboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. 2. Bananen schälen und in 1cm dicke Scheiben teilen. Auf den Tortenboden verteilen. 3. Buttermilch mit eingeweichter Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Übrige Buttermilch einrühren, 30 Minuten kühlen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Mit Schokoraspel unter die Buttermilchmasse heben. Auf den Teigboden glatt streichen, 3 Std kühlen. Fertigstellung: Sahne zum Garnieren steif schlagen, Rosetten aufspritzen. Torte mit Kiwis und Schokoraspeln verzieren.