

# Flüsse der Genüsse

## Bananentorte

---

### Zutaten

Aprikosen Marmelade, 4 Bananen, 1 Becher Schlagsahne, Kuvertüre, 5 Eier, 5 gehäufte Esslöffel Mehl, 5 gehäufte Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Wasser, 4 Teelöffel Kakaopulver

### Zubereitung

Die Eier trennen, das Eigelb mit Zucker vermischen. Mehl und Kakaopulver dazugeben. Das Eiweiß schlagen und vorsichtig mit dem Teig vermischen, wenn es zu fest ist, kann man es mit Wasser wieder etwas verdünnen.

Den Teig auf einem Blech verteilen und bei 200°C 30-40 Minuten lang backen, bis er Goldbraun ist.

Teig abkühlen lassen und in zwei Hälften schneiden, die eine Seite Teigplatte mit Marmelade bestreichen und dann die andere auflegen.

Geschnittene Bananen auf den Teig legen, darauf dann die Schlagsahne. Anschließend mit warmer Schokoladensoße übergießen und abkühlen lassen.