

## Rezept aus „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



## Schoko-Bananentorte

**Köchin: Lydia Maderthaner**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Nussboden

- 6 Eier
- 180 g Kristallzucker
- 120 g geriebene Walnüsse
- 120 g geriebene Haselnüsse
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Springform (Ø 27 cm)
- Butter zum Einfetten der Form
- 1 Tortenteller
- 1 Tortenring
- Backpapier

Für den Belag

- 1/8 l flüssiges Obers
- 300 g Milkschokolade
- 5-6 Bananen
- 1/2 l steif geschlagenes Obers

Für die Garnitur

- Milkschokoladenspäne

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

- 1.** Für den Nussboden zuerst die Eier trennen und die Hälfte des Kristallzuckers mit dem Eiklar in einer Schüssel in der Küchenmaschine zu einem Schnee schlagen. Die Eidotter mit der anderen Hälfte des Kristallzuckers in einer weiteren Schüssel in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Nun die geriebenen Wal- und Haselnüsse sowie das Backpulver in die Eidotter-Masse rühren und den Schnee vorsichtig unterheben.
- 2.** Die Nussboden-Masse in eine mit Butter eingefettete Springform füllen und im vorgeheizten Rohr bei 160° C Umluft etwa 40 Minuten backen. Den Boden nach der Backzeit herausnehmen und abkühlen lassen. Den ausgekühlten Tortenboden auf einen Tortenteller legen, den Tortenring aufsetzen und rundherum mit Backpapierstreifen auskleiden.
- 3.** Für den Belag das flüssige Obers mit der Milkschokolade in einer Kasserole langsam zu einer zähflüssigen Schokocreme schmelzen lassen. Nun 1-2 Löffel des geschlagenen Obers auf den Tortenboden streichen, die geschälten, der Länge nach halbierten Bananen daraufsetzen und die Schokocreme gleichmäßig darauf verstreichen. Das geschlagene Obers darauf verteilen, glattstreichen und die Torte anschließend im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.
- 4.** Für die Garnitur mit einem Sparschäler feine Späne von der Milkschokolade abschälen und zum Schluss die durchgekühlte Schoko-Bananentorte mit den Schokoladenspänen garnieren.