



Bananen-Split-Kuchen

Der Bananensplit-Kuchen ist eine Rührteig-Torte mit einer Creme aus Joghurt und Bananen.

Zutaten:

3 Becher Stracciatella-Joghurt (a 150g)
100g Butter oder Margarine
100g Mehl
3 Eßlöffel Kakao
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
100g Zucker
2 Eier
4 Eßlöffel Mineralwasser
6 Blatt Gelantine
3 Bananen
3 Eßlöffel Zitronensaft
1 Päckchen Vanillezucker
400g Schlagsahne
25g Zartbitter Kuvertüre
8 bis 10 Geleebananen
20g gehackte Pistazienkerne

Zubereitung

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel gut vermischen. Zucker unterrühren und die Butter, Eier und das Mineralwasser zugeben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.

Springformboden einer 26cm-Springform mit Backpapier auslegen und den Rand gut fetten. Teig einfüllen und glattstreichen. Den Boden bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) für etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Boden aus dem Ofen nehmen, Rand abnehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Backpapier anfeuchten und abziehen. Den Boden gut auskühlen lassen.

Den Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring einfassen.

Gelantine einweichen. 2 Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Der Zitronensaft verhindert das braun werden der geschälten Bananen.

In einer Schüssel den Joghurt mit Vanillezucker verrühren. Gelantine ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und mit zwei Eßlöffeln Joghurt verrühren. Dann die Gelantine unter den restlichen Joghurt geben und verrühren.

Sahne steif schlagen und unter den Joghurt ziehen. 3 bis 4 Eßlöffel Joghurt-Creme auf dem Boden verteilen. Bananenscheiben auf der Creme verteilen und die restliche Joghurt-Creme darüber geben und glattstreichen. Die Torte für 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.



Kuvertüre hacken und schmelzen. Torte aus dem Tortenring lösen. Die letzte Banane schälen, in Scheiben schneiden und die Scheiben mit Zitronensaft beträufeln.

Torte Mit Bananenscheiben und Geleebananen verzieren. Kuvertüre in einen kleinen Spritzbeutel geben (Kleiner Gefrierbeutel, eine Ecke abschneiden) und die Torte mit Streifen und Schleifenmustern verzieren. Zum Schluß mit Pistazien bestreuen.