




Bananentorte

Personenzahl / Menge : 12 Stücke
Zubereitungszeit: 40 min Koch-/ Backzeit: 60 min
Schwierigkeitsgrad: 
Anmerkung: glutenfrei, laktosefrei, fruktosearm

Zutaten:

Boden:

125 g Margarine (z.B. Rama Culinesse)
120g Traubenzucker
2 Eier
4 Tropfen Zitronenöl
1 TL Natron
1 TL Backpulver (glutenfrei)
115 g gemahlene Mandeln
110 g glutenfreies Mehl (helle Mischung
 von Seitz)
130 ml Milch (laktosefrei)

Belag:

500 g reife Bananen in dünne
 Scheiben geschnitten
1 Päck. glutenfreies Schokopuddingpulver
250 g laktosefreie Sahne
80g Mandelplättchen
80 ml Eierlikör Verporten (dieser ist gluten-
 und laktosefrei)

Zubereitung:

- Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Springform einfetten.
- Margarine, Traubenzucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
- Mehl, Backpulver, Mandeln gut vermischen.
- Esslöffelweise mit dem Handrührgerät unter die Ei-Masse mischen und zwischendurch die Milch in kleinen Portionen zufügen.
- Teig in die Springform füllen und auf mittlerer Schiene 30 Min backen, dann mit einem Backpapier abdecken (Teig wird sonst zu dunkel) und weitere 30 Min backen. (Mit Zahnstocher Durchbackprobe machen)
- Kuchen in der Springform auskühlen lassen.
- Form öffnen und Tortenring herum legen oder in der Form lassen und um den inneren Rand ein Backpapier legen.
- Bananenscheiben auf dem Boden gleichmäßig verteilen.
- Mit dem Eierlikör beträufeln.
- Schokopudding nach Anleitung zubereiten und über die Bananen verteilen.
- Auskühlen und fest werden lassen.
- Den Springformrand bzw. Tortenring vorsichtig lösen.



- Sahne steif schlagen und auf dem Schokopudding, sowie am Rand des Kuchens gleichmäßig verteilen.
- Mandeln in der beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und gleichmäßig nach dem Abkühlen auf der Sahne verteilen.
- Mindestens 1 Stunde kaltstellen.

