

# Bananen-Netztorte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Dinkel-Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)  
90 g Rohrzucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
90 g Dinkelvollkornmehl

### Bananenmilch-Pudding-Füllung:

350 ml Bananenmilch  
50 g Rohrzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack  
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
3 EL Rum  
¼ l geschlagenes Schlagobers

### Zum Belegen:

8 halbierte Bananen

### Zum Bestreuen:

Backkakao

## 1 Dinkel-Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Salz und Vanille-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl mit einem groben Sieb darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

## 3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden. Den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

## 4 Bananenmilch-Pudding-Füllung:

Für die Füllung Bananenmilch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und einrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unter den Pudding rühren.



5 Zum Belegen:

Bananenhälften und Füllung beliebig in der Form verteilen. Den zweiten Tortenboden darauf legen und etwas andrücken. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

6 Zum Bestreuen:

Die Torte vor dem Servieren beliebig mit Kakao bestreuen.

