

Kirsch-Bananentorte mit Batida

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezialmasse:

4 Eier (Größe M)
100 g Zucker
120 g glattes Mehl
60 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

Belag:

350 g Kompottsauerkirschen
(Abtropfgewicht)
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
2 geschälte Bananen
etwa 130 ml Kompottsaft

Füllung:

250 g Joghurt
250 g Sauerrahm
140 g Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
7 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
100 ml Kokoslikör (z.B. Batida de
Coco®)
250 ml geschlagenes
Schlagobers
1 Banane

Zum Verzieren:

Kirschen

1 Spezialmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darüber sieben und mit Glasur mit dem Kochlöffel unterheben.

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

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten

4 Belag:

Kompottsaft mit Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Kirschen in den heißen Pudding einrühren.

5 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden. Den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen und den noch heißen Kirschpudding darauf verteilen. 1 Std. kalt stellen.



- 6 Die Bananen der Länge nach halbieren und auf den erkalteten Kirschbelag legen.

- 7 **Füllung:**
Joghurt mit Sauerrahm, Staubzucker und Vanillin-Zucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit 2 EL Likör erwärmen und mit dem übrigen Likör unterrühren. Das Schlagobers unterheben. Die Hälfte der Füllung auf den Belag streichen und den übrigen Tortenboden darauf legen. Die Banane klein schneiden, kurz unter die übrige Füllung rühren und die Füllung in der Form glatt streichen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

- 8 **Zum Verzieren:**
Die Torte mit Kirschen verzieren.

