



ZUTATEN

Bananenkuchen:
6 sehr reife Bananen
2TL Zitronensaft
200g Zucker
6 Eier
200g Butter
300ml Buttermilch
1/4TL Vanilleextrakt
350g Mehl
2TL Backpulver
Prise Salz

Nutellacreme:
150g Butter
4 Eier
300g Nutella
300ml Sahne
Nüsse nach Belieben

REZEPT: BANANEN-NUTELLA TORTE

1. Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorwärmen
2. Für den Bananekuchen die sehr reifen und schon braunen Bananen zusammen mit dem Zitronensaft zermatschen und Beiseite stellen. Eier mit weicher Butter, Zucker und dem Vanilleextrakt zusammen mischen. Buttermilch nach und nach unterrühren und anschließend die zermuste Banane unterziehen. Mehl, Backpulver und Prise Salz zum Teig geben und alles zu einem homogenen Teig verrühren
3. Eine Ø28cm Springform fetten und bemehlen und den Bananenteig hineinfüllen. Bei 160°C ca. 70 Minuten backen und anschließend gut auskühlen lassen
4. Für die Nutellacreme die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit der weichen Butter und der etwas erwärmten Nutella vermischen. Sahne steif schlagen und unterheben. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben
5. Den abgekühlten Bananenkuchen wenn möglich zwei Mal durchschneiden, sodass 3 Kuchenscheiben entstehen.
6. Torte wie folgt stapeln: Kuchenebene 1 – Creme – Kuchenebene 2 – Creme – Kuchenebene 3 – Creme. Ein Tortenring um die Torte kann an dieser Stelle helfen, dass die Torte die Form behält. Torte für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen
7. Tortenring entfernen, die Seiten mit der Nutellacreme einstreichen und mit Nusskernen dekorieren. Nach Belieben weiter dekorieren mit z.B. Tupfen, Bananenscheiben etc.
8. Torte bis zum Servieren kalt stellen

REICHT FÜR 12 PERSÖNLICHEN
DAUERT 3 STUNDEN MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 40 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Es lohnt sich, die Creme und den Kuchen am Vortag zu backen, beides über Nacht erkalten zu lassen und erst am nächsten Tag zusammen zu stapeln. So sind die Ruhe- bzw. Erkaltphasen kürzer.

Five horizontal dashed lines for handwritten notes.

NOTIZEN

