

Bananen Marzipan Torte – Biskuit gebacken in der runden Stoneware von Pampered Chef



Marzipan-Bananen-Torte aus der Pampered Chef runden Stoneware Kuchenform

Zutaten und Zubereitung Biskuit:

6 Eier

200 g Zucker

1 P. Vanillezucker

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Rühreinsatz/Schmetterling in dem Mixtopf aufstecken

Eier, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 15 Min./50°C/Stufe 4 schaumig rühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und 2 Sek./Stufe 3 vorsichtig unterrühren. Lieber ein zweites Mal wiederholen, bis das Mehl verrührt und nicht mehr sichtbar ist. Keinesfalls zu viel rühren!

Den Teig in die mit Butter ausgefettete runde Stoneware gießen und in den auf 180°C vorgeheizten Backofen geben/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 40 Minuten. Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Nach dem Backen kurz in der Form abkühlen lassen – mit einem Messer den Rand lösen und stürzen. Gut abkühlen lassen um aus dem Biskuit entweder eine Torte zu zaubern oder in zwei Hälften schneiden um zwei Tortenböden mit Obst belegen zu können.

Zutaten für Füllung und Deko:

2 P. Torten-Creme Vanilla von Dr. Oetker

250 g Butter zimmerwarm

Marzipan Decke von Dr. Oetker

600 g Milch

4 Bananen

Kuvertüre



*ITortencreme von Dr. Oetk** so wie ich sie verwendet habe*

Zubereitung:

250 g Butter mit den 2 P. Vanilla Tortencreme Pulver und der Milch mit Hinzunahme des Schmetterlings/Einsatz im Mixtopf solange aufschlagen bis eine cremige Masse entstanden ist.

Den Tortenboden in der Mitte durchschneiden und den Deckel abnehmen.

Nun ein Teil der Creme auf den Tortenboden aufstreichen und gleichmäßig mit dem kleinen Streicher glattziehen.

Die Bananen schälen und in der Mitte halbieren und auf die Creme legen.

Nochmals ein wenig Creme über die Bananen streichen und glattziehen.

Den Biskuit-Deckel auflegen und nun die restliche Creme rundherum auf die Torte streichen – sodass alles glatt ist.

Nun die Marzipandecke auflegen und am Rand so gut es geht glattziehen – vorsichtig vorgehen, denn Marzipan reißt ziemlich schnell. Überschüssiger Marzipan rundherum wegschneiden.

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Silikoninsel ein Muster aufpinseln – siehe Foto.

Am besten schmeckt die Torte, wenn sie frisch und gekühlt serviert wird.



Anschnitt von der Bananen-Torte

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht Martina Ziehl mit Pampered Chef

Mehr Rezepte: www.martinaziehlmitpamperedchef.de

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de