

---

## Banoffee-Schoko-Törtchen

---

für eine Torte mit 18cm ø

3 Eier  
50g Mehl  
50g Speisestärke  
100g Zucker  
1 TL Backpulver  
15g Kakaopulver  
1 Prise Salz

600ml Sahne (3 Becher)  
100g Vollmilchschokolade  
100g Zartbitterschokolade  
1 El Karamellsirup  
1 Banane  
4 TL Karamellaufstrich (z.B. Bonne Maman)



---

Den Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Backform mit 18cm ø vorbereiten. Das Mehl mit Stärke, Backpulver und Kakaopulver zweimal sieben. Den Zucker abwiegen.

Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen und kurz weiter rühren. Dann die Eigelbe einzeln unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung in kleinen Portionen hinzugeben und nur so lange rühren, bis alles vermischt ist.

In die Backform füllen und ca. 18 Minuten backen.

In der Zwischenzeit zwei Becher Sahne in einem Topf erwärmen (nicht kochen). Die Schokolade zerbrechen und in der warmen Sahne auflösen. Mit einem Stück Frischhaltefolie bedecken, sodass es direkt auf der Oberfläche der Schokoladensahne aufliegt. So bildet sich beim Abkühlen keine Haut. Gut verpackt wandert der Topf über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag den Bisquit zweimal waagrecht durchschneiden. Den Deckel als untersten Boden auf eine passende Tortenplatte legen.

Die Schokoladensahne in einen Mixbecher umfüllen und steif schlagen. Alles in einen Spritzbeutel umfüllen und ca. die Hälfte in großen Tupfen auf den Boden spritzen. Den zweiten Boden darauf legen und den

---

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

---

Die Karamellcreme etwas erwärmen und vorsichtig auf dem Boden verteilen. Ich habe sie erst vom Löffel laufen lassen und dann etwas verstrichen. Die Banane in Scheiben schneiden und darauf auslegen.

Den letzten Becher Sahne in einen Mixbecher füllen, den Karamellsirup dazu geben und steif schlagen. Ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen und wie die Schokoladensahne auf den Boden spritzen. Den letzten Boden verkehrt herum auflegen, sodass die Unterseite obenauf liegt und wir eine schön gerade Oberseite haben.

Diese mit der restlichen Schokoladensahne „betupfen“, also wieder große Tupfen aufspritzen. Nach Herzenslust verzieren, zum Beispiel mit geschmolzener Schokoladen, Schokoraspeln oder Karamellsauce, was ihr wollt. Ich habe ganz un kreativ Kakaopulver genommen.