

Milka-Torte mit Bananen (26-er Springform)

6 Eier (Größe M)

125 g Zucker

125 g Mehl

1 TL Backpulver

5 Bananen

100 g Schokolade, Vollmilch oder Zartbitter

150 g weiche Butter

1 Pck. Vanillinzucker

500 g Schlagsahne

Konfekt (Milka-Herzen) zur Dekoration

Für den Biskuit 3 Eier und 3 EL kaltes Wasser ca. 5 Min. schaumig schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Mehl und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Die Masse in die Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 200°C/Umluft:175°C) 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Bananen schälen und halbieren. Alle Bananenhälften noch einmal längs halbieren.

Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen.

3 Eier trennen. Butter und Vanillinzucker cremig rühren. Erst das Eigelb, dann die geschmolzene Schokolade unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Sahne steif schlagen.

Bananen auf dem Boden verteilen. Erst Sahne, dann Schokoladenmasse darauf streichen. Die Torte ca. 3 Stunden kaltstellen. Mit Milka Herzen verzieren.