

Bananen-Split-Torte

Teig:

5 Eier
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g gemahlene Mandeln
1 EL Mehl
1 geh. TL Backpulver

Belag:

150 g Mandelblättchen
1 geh. EL Zucker
150 g Nutella
2 Becher Sahne
4 TL Paradiescreme
Vanille-Geschmack
3-4 Bananen



Martina Ruck

selbständige Pampered Chef Beraterin & Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
(im TM: mit Schmetterling **2 min./50 Grad/Stufe 4**,
danach **10 min./Stufe 4** ohne Temperatur)

Gemahlene Mandeln, Mehl, und Backpulver ganz kurz unterrühren.
(im TM: **5 sek./Stufe 4**, Reste mit Spatel unterheben)

Backpapier in den großen Ofenzauberer legen und den Teig darin verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad** Ober/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. **15 min.** backen.
Auf dem Kuchengitter erkalten lassen.

Mandelblättchen in der 25 cm Edelstahl-Pfanne etwas anrösten und mit dem Zucker
karamellisieren. Danach komplett abkühlen lassen.

Den Teig mittig in 2 Stücke schneiden.
Nutella kurz in der Mikrowelle erwärmen, dann ist sie streichfähiger und damit einen der beiden
Böden mit dem kleinen Streicher bestreichen.

Bananen schälen und längs halbieren. Über den bestrichenen Teig verteilen.

Sahne mit Paradiescreme steif schlagen. 2/3 davon über die Bananen verstreichen.
Den anderen Boden darüberlegen und rundherum mit der übrigen Sahne bestreichen.

Mandelblättchen rund um die Torte verteilen und bis zum Servieren kaltstellen.