



Bananentorte



Zutaten:

für den Teig:

130 g Weizenmehl glatt
70 g Kristallzucker
130 ml Wasser
40 ml Sonnenblumenöl

für die Füllung:

50 g Marillenmarmelade
400 g Bananen
90 g Margarine vegan
40 g Staubzucker
150 ml Sojadrink
1 Packung
Vanillepuddingpulver
130 ml Schlagcreme vegan
90 g Kochschokolade

Gewürze: Backpulver (7 g),
Salz



Rührteig herstellen.

1. Trockene Zutaten mit allen flüssigen vermengen.
2. In eine vorbereitete Tortenform (Ø 20 cm) füllen.
3. Torte bei 180 °C Heißluft für 35 Minuten backen.
4. Die Torte stürzen und das Backpapier abziehen.
Vollständig auskühlen lassen.

Füllung zubereiten:

1. Margarine vegan (90 g) mit Staubzucker (40 g) zu einer schaumigen Buttercreme aufschlagen.
2. Aus Sojadrink (150 ml) und Vanillepuddingpulver (1 Packung) einen Pudding kochen Pudding vollständig auskühlen lassen (öfter umrühren).
3. Pudding in Partien unter die Buttercreme mixen.

Torte fertigstellen:

1. Einen Tortenring um die Torte schließen und mit Marillenmarmelade (50 g) bestreichen. Bananenscheiben (400 g) darauf verteilen und anschließend die Buttercreme. Die Torte einfrieren. Erst, wenn die Creme fest ist die Ganache darauf verteilen.

Ganache herstellen:

1. Schlagcreme vegan (130 ml) mit Kochschokolade (90 g) unter Rühren langsam erhitzen, bis sie kocht. Überkühlen lassen und noch lauwarm auf die Cremeschicht gießen. Ganache auskühlen lassen.