

Bananen Pudding Torte

Von Kuchenfee

So eine Bananen-Pudding-Torte ist für mich genau das richtige Projekt, wenn zuhause drei dunkelbraun gepunktete Bananen in der Obstschale liegen und nach mehr verlangen als nur einem Bananenbrot. Der Boden ist ein **super saftiger Bananenkuchen** auf Biskuit-Basis, gefüllt mit selbst gekochtem Vanillepudding und obenauf richtig viel locker geschlagene Sahne.

Was meine Variante anders macht: Ich koche den Pudding mit **etwas weniger Milch und einer Mischung aus weißem und braunem Zucker**, dazu eine Prise Zimt. Dadurch wird die Füllung schnittfest und bekommt eine leichte Karamellnote, die super zur reifen Banane passt. Wichtig ist nur eines: die Torte mindestens zwei bis drei Stunden, am besten aber über Nacht in den Kühlschrank stellen, sonst läuft euch der Pudding beim Anschneiden raus. Hier kommt mein Rezept für den super saftigen Bananenkuchen als Torte mit Pudding:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	35 min	n/a	45 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

- 160 g Banane
 - überreif
- 4 x Eier
 - Raumtemperatur
- 100 g Zucker
- 50 ml Öl
 - Neutral
- 100 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 1 Msp Zimt

PUDDING

- 450 ml Milch
- 3 EL Zucker
- 1 Paket Puddingpulver
 - Vanille
- 1 Paket Vanillezucker
- 1 Msp Zimt
- Schokodrops
- Optional & nach Bedarf

GARNITUR

- 350 ml Sahne
- 1 EL Zucker
- 1 Paket Sahnesteif
- Bananenchips
- Zimt

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01 Bananen zerdrücken. Ofen auf 160°C vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.
- 02 Eier mit Zucker, Salz, Vanillinzucker & Zimt 10 Minuten aufschlagen.

Werkzeuge

- Springform
- Spritzbeutel
- Tülle
- Topf
- Waage
- Küchenmaschine
- Schneebesen

- 03** Mehl, Backpulver & Natron vermischen. Auf die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben, dabei das Öl einlaufen lassen.
- 04** Die Masse in die vorbereitete Springform geben und im heißen Ofen etwa 40 Minuten backen, dann die Form auf ein Gitter stürzen und mit der Form auf dem Gitter auskühlen lassen.
- 05** Springform entfernen, Boden einmal durchschneiden und Rand wieder um den unteren Boden setzen.

2. PUDDING FÜLLE

- 01** Pudding nach Packungsanleitung herstellen & noch heiß auf den ersten Boden geben, zweiten Boden auflegen. Alles mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

3. GARNITUR

- 01** Sahne mit Zucker & Sahnesteif aufschlagen, Torte damit einstreichen und ausgarnieren.