

Karamellsahnetorte:

Menge	Zutaten	Zubereitung
Je 100 g	Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre	im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen
3	Eier	trennen, Eischnee schlagen
150 g	Butter, weich	Eigelb, Butter und Vanillinzucker cremig rühren,
1 Pckg.	Vanillinzucker	Schokolade unterrühren, Eischnee unterheben
5	Bananen	Bananen in Stücke schneiden, mit der Zitrone
etwas	Zitronensaft	beträufeln. (Eine Banane zum Garnieren aufheben!)
2 Becher	Sahne	Sahne mit Sahnesteif schlagen. Etwa ein Drittel in den
2 Pckg.	Sahnesteif	Spritzbeutel zum Garnieren geben und kühl stellen
		Den halben Tortenboden auf eine Tortenpappe legen, Tortenring außen herum stellen, Bananenstücke auflegen, Sahne darüber streichen, zweite Hälfte des Tortenbodens auflegen, Schokoladencreme aufstreichen und Torte kalt stellen. Zum Garnieren Sahnerosetten spritzen, Milkaherzen und Bananenscheiben aufsetzen.
<u>Füllung</u>		
Je 100 g	Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre	im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen
3	Eier	trennen, Eischnee schlagen
150 g	Butter, weich	Eigelb, Butter und Vanillinzucker cremig rühren,
1 Pckg.	Vanillinzucker	Schokolade unterrühren, Eischnee unterheben
5	Bananen	Bananen in Stücke schneiden, mit der Zitrone
etwas	Zitronensaft	beträufeln. (Eine Banane zum Garnieren aufheben!)
2 Becher	Sahne	Sahne mit Sahnesteif schlagen. Etwa ein Drittel in den
2 Pckg.	Sahnesteif	Spritzbeutel zum Garnieren geben und kühl stellen
		Den halben Tortenboden auf eine Tortenpappe legen, Tortenring außen herum stellen, Bananenstücke auflegen, Sahne darüber streichen, zweite Hälfte des Tortenbodens auflegen, Schokoladencreme aufstreichen und Torte kalt stellen. Zum Garnieren Sahnerosetten spritzen, Milkaherzen und Bananenscheiben aufsetzen.