

Milkaherzentorte:

Einen Wasserbiskuit von 3 Eiern backen und in der Mitte quer durchschneiden.

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|------------------------|---------------------------------------|--|
| <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. |