

Maulwurforte

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Rührteig:

4 Eiweiß (Größe M)
125 g weiche Margarine oder Butter
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eigelb (Größe M)
50 g Weizenmehl
10 g Dr. Oetker Kakao
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter



Füllung:

1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)
250 g Bananen, 2 mittelgroße
2 EL Zitronensaft
600 g kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Eiweiß sehr steif schlagen. Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao, Backin, Haselnüssen und Schokoladenraspeln mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Eischnee mit dem Mixer (Rührstäbe) vorsichtig kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

3. Den Boden nach dem Backen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Den erkalteten Boden mit Hilfe eines Esslöffels etwa 1 cm tief aushöhlen, dabei einen 1–2 cm breiten Rand stehen lassen. Die Oberfläche am Rand dazu vorher mit einem Messer einschneiden. Die Gebäckreste in einer Schüssel zerbröseln (Abb. 1).

5. Füllung: Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und anschließend auf Küchenpapier legen. Bananen schälen, längs halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und in den ausgehöhlten Boden legen. Die Kirschen dazwischen verteilen (Abb. 2).

6. Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen, kuppelartig auf das Obst streichen und mit den Gebäckbröseln bestreuen (die Brösel evtl.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Torte maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.
- Anstatt Sauerkirschen können Sie auch 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgew. je 175 g) verwenden.



Abb. 1



Abb. 2

leicht andrücken). Die Torte etwa 1 Std. kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 24 g, Kh: 26 g, kJ: 1.440, kcal: 344



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.