

Affen-Torte

etwa 12 Stück

Für die Obstbodenform (Ø 26 cm):

etwas Fett
etwa 25 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

Biskuitteig:

25 g Butter
3 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Belag:

etwa 5 Bananen
etwas Zitronensaft

Vanillecreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Vanille-Geschmack
50 g Zucker
500 ml Milch
125 g weiche Butter
125 g weiche Margarine

Zum Verzieren:

etwa 25 g Zartbitterschokolade

1. Vorbereiten: Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Obstbodenform fetten und mit Mandeln ausstreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Mandeln mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Obstbodenform glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

Biskuit auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3. Belag: Bananen schälen, der Länge nach halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und auf den Tortenboden legen.

4. Vanillecreme: Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Pudding in eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und Pudding erkalten lassen.

5. Weiches Fett mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den

erkalteten Pudding esslöffelweise darunter rühren, dabei darauf achten, dass Fett und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt. Creme auf den belegten Boden streichen.

6. Verzieren: Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben und sorgfältig verschließen. Den Beutel in ein Wasserbad hängen und die Schokolade bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und die Creme damit besprenkeln.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 26 g, Kh: 41 g, kJ: 1.801, kcal: 430