



Unser Bestes für Ihre Familie

Mandel-Bananen-Torte

TM 31 - 12 Stücke

150 g Zucker

Mürbeboden

150 g Mehl

50 g Zucker

70 g Butter, in Stücken

1 Ei

Mandelbiskuit

6 Eier

200 g Marzipan-Rohmasse,
in Stücken

150 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Füllung

5 Blätter Gelatine

80 g Rum

500 g Sahne

80 g Butter, in Stücken

7 - 8 Bananen, in Stücken

2 EL Zitronensaft



40 g Mandeln, gehobelt

2 EL Aprikosenkonfitüre

40 g Mandellikör

- Zucker in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.

Mürbeboden:

- Alle Zutaten für den Mürbeteig in den Mixtopf geben und **2 Min./**  /  zu einem Teig kneten.
- Teig ausrollen, auf den Boden einer gefetteten Springform (Ø 28 cm) legen und 30 Minuten kaltstellen.
- Mixtopf spülen.
- Mürbeboden im auf 200°C vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen, aus der Springform nehmen und auskühlen lassen.

Mandelbiskuit:

- Rühraufsatz einsetzen..
- Eier trennen, Eiweiß in den Mixtopf geben, **3 Min./Stufe 3,5** steif schlagen und umfüllen.
- Rühraufsatz entfernen.
- Marzipan-Rohmasse, 50 g des Puderzuckers und Eigelb in den Mixtopf geben und **4 Min./Stufe 5** schaumig rühren.



Thermomix



Unser Bestes für Ihre Familie

- Mehl und Backpulver zugeben und **20 Sek./Stufe 6** mithilfe des Spatels unterrühren.
- Geschlagene Eiweiß zugeben, mit dem Spatel unterheben und **15-20 Sek./Stufe 4** unterziehen.
- Springform mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und im auf 150°C vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen, auskühlen lassen und in zwei Lagen teilen.
- Mixtopf spülen.

Füllung:

- Gelatine in 40 g Rum einweichen.
- **Rühraufsatz einsetzen.**
- Sahne in den Mixtopf geben, steif schlagen, **Stufe 3** umfüllen und kalt stellen.
- **Rühraufsatz entfernen.**
- Butter in den Mixtopf geben, **1 ½ Min./90°/Stufe 2** schmelzen und umfüllen.
- 360 g der Bananen und 100 g Puderzucker **25 Sek./Stufe 6** pürieren.
- Gelatine und Rum bei geringer Hitze in einem kleinen Topf auf dem Herd auflösen, mit der Butter zu der Bananenmasse geben und **1 Min./Stufe 5** mischen.
- Wenn die Masse steif wird, Sahne zugeben und **10 Sek./Stufe 4** unterziehen.
- In der Zwischenzeit die restlichen Bananen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft marinieren.
- Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- Mürbefoden auf eine Platte legen, die Aprikosenkonfitüre darauf verteilen, eine Lage Biskuitboden darauf legen und gut andrücken. Einen Tortenring eng um die beiden Platten legen.
- 40 g Rum und Mandellikör mischen und den Boden damit tränken.
- Die Bananenscheiben auf dem Boden verteilen und die Hälfte der Mandelblättchen darauf streuen.
- 2/3 der Bananencreme auf dem Boden verteilen, den zweiten Boden auflegen und ebenfalls leicht andrücken. Den Rest der Creme darauf verteilen und glattstreichen.
- Mit den restlichen Mandelblättchen verzieren.

Mürbeteig:

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: 15 Min.

Biskuitteig:

Backtemperatur: 150°C

Backzeit: 60 Min.

Bemerkungen:

Man kann die Torte auch mit in flüssige Schokolade getauchten Bananenscheiben oder mit Sahnerosetten verzieren.



Thermomix