

*Backen mit Liebe*

*Himbeertraum*

*Bananensplitt*

# *Tortenwunder*

Torten sind für gemütliche Kaffeerunde einfach perfekt! Allerdings trauen sich nicht alle das Tortenbacken zu. Wir haben Ihnen zwei Rezepte zusammengestellt, die ganz sicher gelingen. Sie brauchen nur etwas Zeit und ein wenig Backbegeisterung und zaubern ganz leicht herrliche Nachwerke. Eines unserer Rezepte ist ganz klassisch dreischichtig, aber nicht so schwer wie eine Buttercremetorte. Für das zweite Rezept brauchen Sie nicht einmal einen Backofen.







## Bananensplitt

Einfach her zu stellen, es braucht für diese Torte keinen Backofen.

### Zubereitung

Springformboden mit Backpapier auslegen. Meringe in Stücke brechen. Weisse Schokolade in kleine Stücke brechen und in einer Schüssel über heissem Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Schokolade über Meringes-Stücke giessen, umrühren und sofort in Springform einfüllen und andrücken. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Gelatineblätter in etwas kaltem Wasser 5–10 Minuten einweichen. Bananenjoghurt in eine Schüssel geben und mit Zucker gut verrühren.

Gelatine gut ausdrücken und in einem kleinen Topf bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren auflösen. Dann vier Löffel der Joghurtmasse unter die warme Gelatineflüssigkeit unterziehen. Darauf die gelatine-Joghurtmischung in die Schüssel mit dem Bananenjoghurt geben und gut verrühren.

Rahm steif schlagen und ebenfalls unter die Bananen-Gelatine-Mischung unterziehen.

Die Springform mit dem Meringes-Boden aus dem Kühlschrank nehmen. Die Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden und auf dem Boden verteilen. Die Joghurtmasse darüber giessen und über Nacht im Kühlschrank lassen.

Am anderen Tag den Springformrand lösen. In einer Schüssel über Wasserbad die dunkle Schokolade schmelzen. Die geschmolzene Schokolade mit einem grossen Löffel über die Torte ziehen. Voila der Torten-Bananensplitt ist fertig für die gemütliche Kaffeerunde.

### Zutaten

100 g Meringues  
150 g weisse Schokolade  
8 Blatt Gelatine  
500 g Bananenjoghurt  
50 g Zucker  
1dl Rahm  
3 Bananen  
100 g dunkle Schokolade



### Zubereitung

**Zitronencreme:** Zucker, Eier, Zitronensaft und Zitronenschale in einer Schüssel über einem heissen Wasserbad erhitzen, dabei ständig rühren. Achtung, die Sauce darf nicht gerinnen, sie muss schön cremig sein.

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die weiche Butter hinzufügen, einrühren. Danach die Creme in ein Einmachglas füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**Buskuit:** Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein grosses Backblech mit Backtrennpapier belegen.

Die Butter schmelzen und beiseite stellen.

Zucker, Eier schaumig schlagen, dann die abgekühlte flüssige Butter unterrühren.

Mehl sieben und mit Backpulver mischen, unter die Ei-Masse heben. Die Masse aufs Backblech giessen und 30 Minuten bei 180 Grad backen. Auskühlen lassen.

**Füllung:** Himbeeren waschen, trocken tupfen und halbieren. Rahm steif schlagen, Zucker hinzufügen und noch etwas weiter schlagen.

Nun nehmen Sie eine kleine Springform, nur den Rand und schneiden drei kleine Tortenböden aus.

Nun den ersten Tortenboden auf die Tortenplatte legen und mit etwas Zitronencreme bestreichen.

Jetzt eine Schicht Rahm darauf verteilen und mit halbierten Himbeeren dicht belegen. Die Oberseite des zweiten Tortenbodens mit Zitronencreme bestreichen und auf die Himbeeren-Rahmschicht legen. Wieder eine Schicht Rahm verteilen und darauf wieder Himbeerhälften legen. Den dritten Boden auf der unteren Seite mit Zitronencreme bestreichen und auf die letzte Himbeerrahmschicht legen.

Den restlichen Rahm grosszügig über die ganze Torte verteilen, auch über die Ränder. Das geht am besten mit einem grossen Löffel. Nun die restlichen Himbeeren-Hälften als Dekoration auf die Torte legen und die Torte im Kühlschrank auskühlen lassen. ◀

## Himbeertraum

Für diese dreischichtige Torte brauchen Sie etwas Zeit, doch die Mühe lohnt sich, denn das Törtchen wird grossen Eindruck machen und ist dabei ganz leicht. Ein Genuss für Feinschmecker.



### Zutaten

Eine kleine Springform nur der Rand, ersatzweise auch einen kleinen Teller (Durchmesser ca. 15–20 cm).

50 g Butter  
3 Eier  
200 g Zucker  
1 dl Milch  
1 ½ TL Backpulver  
200 g Weissmehl  
120 g Zucker  
2 Eier  
3 Zitronen, geriebene Schale und Saft  
50 g Butter, warm und weich  
5 dl Rahm  
4 EL Zucker  
400 g Himbeeren

