

Zutatenliste

Zwieback-Torte

Anzahl	Einheit	Zutat
50	g	Der Markenzwieback
8.00		Eier
150.00	g	Zucker
3.00	Päckchen	Vanillezucker
100.00	g	geriebene Schokolade
200.00	g	gemahlene Mandeln
1.00	Päckchen	Backpulver
2.00	Becher	Sahne
200.00	g	Frischkäse natur
2.00		pürierte Bananen
2.00	Päckchen	Sahnesteif

Zubereitung

Eigelb, Zucker, 1 Pck. Vanillezucker schaumig schlagen. Schokolade, Mandeln, gemahlener Zwieback mit Backpulver vermischt, löffelweise zugeben, mitrühren. Anschließend das steif geschlagene Eiweiß unterziehen. Den Teig in eine mit Back- Trennpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen, danach auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker schlagen. Frischkäse und Bananenpüree einrühren. Die Bananensahne in den zuvor ausgehöhlten Tortenboden füllen. Beim Aushöhlen beachten, dass ein etwa 1 cm breiter Rand sowie ein dünner Boden stehen bleibt. Die Tortenbodenreste zerkrümeln und gleichmäßig auf der Torte verteilen, darüber Puderzuckerstäuben.

Guten Appetit!!