



ZUTATEN

(für eine kleine Springform, 5-stöckig)

FÜR DIE BODEN

250 g Mehl
70 g Kakao
2 TL Backpulver
3/4 TL Salz
120 ml Öl
200 g Zucker
2 Eier
Mark einer Vanilleschote
Bittermandel-Aroma
150 ml Milch
200 ml starker, heißer Kaffee

FÜR DIE FÜLLUNG

2 Bananen
250 g Mascarpone
3 EL starker Kaffee
50 g Doppelrahmfrischkäse
50 g Nuss-Nougat-Creme (z.B. Nutella)
1 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
Gelatine

ZUBEREITUNG

Für den Schokoboden den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine kleine Springform oder 5 Layer Formen einfetten und vorbereiten. Öl mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Mark der Vanilleschote herauskratzen und mit ein paar Tropfen Bittermandel-Aroma und den Eier zugeben. Alles gut miteinander verrühren. Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermengen und abwechselnd mit der Milch zur Öl-Ei-Masse geben. Zum Schluss den heißen Kaffee eingießen und diesen nur ganz kurz unterrühren. Der Teig ist etwas flüssig, keine Sorge, wird aber beim Backen fest. Den Teig dann auf die 5 Formen verteilen und diese im Ofen etwa 20-25 Minuten backen. Dann die Böden herausnehmen, auskühlen lassen und anschließend jeweils aus der Form lösen. Wer keine 5 Layer Formen hat, darf dann Boden nun in fünf dünne Böden teilen.

Für die Creme röhrt ihr Mascarpone und Frischkäse zusammen und gebt die Nougatcreme hinzu. Diese mit dem Zucker und dem Kaffee unterrühren. Ja nach Gebrauch Gelatine zufügen, ich arbeite mit Sofortgelatine, die man als Pulver direkt in die Creme röhren kann. Wer mit Blattgelatine arbeitet oder gemahlener Gelatine, einfach nach Packungsanweisung verfahren. Dann die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und im Anschluss unter die Mascarpone-Nougat-Masse heben. Die Masse im Anschluss in den Kühlschrank stellen und etwas fest und kalt werden lassen.

Für das Zusammensetzen der Torte bereiten wir zwei Bananen vor und schneiden diese in dünne Scheiben. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte geben und mittig mit Bananenscheiben belegen. Rundherum außen einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Nougat-Creme nehmen wir nun aus dem Kühlschrank und geben sie in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle. Dann außen um die Bananenscheiben einen Kreis mit der Nougat-Creme aufspritzen und ebenfalls auf die Bananen. Alles mit einer Palette glattstreichen und dann den zweiten Boden auflegen. Ab jetzt genauso mit den Böden verfahren wie beim ersten und immer mit Banane und Creme belegen. Der letzte Boden wird aufgelegt und dünn mit der Creme bestrichen. Nun am Rand die Creme mit der Palette etwas glatt ziehen, sodass aber die Böden zu sehen bleiben, denn wir wollen schließlich einen Naked Cake. Mit der restlichen Creme eventuelle Lücken am Rand auffüllen und glatt ziehen. Zum Schluss die Lochtülle auf eine große Sterntülle wechseln und damit dann die Torte mit kleinen Tupfen bedecken. Anschließend das Törtchen nochmals in den Kühlschrank stellen und kühl halten bis zum Servieren.