

## Rezept

# Bananen-Zitrus-Torte

Ein Rezept von Bananen-Zitrus-Torte, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>125 g</b> Zucker
<b>75 g</b> Mehl	<b>50 g</b> Speisestärke
<b>150 g</b> Aprikosenkonfitüre	<b>1 kg</b> Bananen
<b>4 EL</b> Zitronensaft	<b>2 Päckchen</b> klarer Tortenguss
<b>4 EL</b> Zitronensaft	<b>4 EL</b> Zucker
<b>400 g</b> Sahne	<b>2 Päckchen</b> Sahnesteif
<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1</b> unbehandelte Zitrone
Backpapier für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Mehl und Speisestärke mischen und unterheben. Den Eischnee unterziehen. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Biskuit auskühlen lassen.
2. Den Biskuit mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit einem Tortenring umschließen. Die Bananen schälen, längs halbieren, mit dem Zitronensaft rundum beträufeln. Die Torte damit belegen.
3. Aus Tortenguss, Zitronensaft, Zucker und 400 ml Wasser nach Packungsangaben einen Tortenguss kochen. Die Bananen gleichmäßig damit überziehen. Abkühlen lassen.
4. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Auf der Torte verteilen, dabei mit einem Löffel leichte Wellen in die Oberfläche drücken. Die Zitronenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen, in sehr schmale Streifen schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Abtropfen lassen und die Torte damit garnieren. 30 Min. kalt stellen.