

Bananensplit mit Eierlikör

Zutaten

100 g Margarine
150 g Zucker
4 Eier
200 g gemahlene Haselnüsse
2 TL gestr. Backpulver
125 g Schmand
7 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Pkg Sahnesteif
400 g Schlagsahne oder Schlagcreme
200 g Konfekt (Schoko-Haselnuss-Kugeln, z.B. Ferrero Rocher)
50 g Schokolade (Zartbitterschokolade)
3 Bananen



Zubereitung

Margarine mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe nacheinander unter die Margarine-Zucker-Mischung rühren. Die gemahlene Nüsse mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Die Eiweiße mit dem Salz und dem Wasser sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Boden einer Springform (26cm) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C - 175°C ca. 25 bis 30 Min. backen. Gut auskühlen lassen. Den Tortenboden aushöhlen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand stehen lassen. Die Bananen schälen, längs halbieren, auf dem Tortenboden verteilen und mit 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

Die gut gekühlten Schoko-Haselnuss-Kugeln mit einem scharfen Messer grob hacken und mit dem Schmand und dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Die Sahne bzw. Schlagcreme mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen, anschließend zusammen mit der Konfektmasse verrühren und kuppelförmig auf die Bananen streichen. Die ausgehöhlten Tortenbodenreste fein zerbröseln und über die Torte streuen. Die Schokolade zum Schluss in einem Gefrierbeutel im Wasserbad schmelzen. Dann eine winzige Spitze des Beutels abschneiden und die flüssige Schokolade über die Torte träufeln.

[Link zum Rezept: Bananensplit mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de