

# Mohn-Bananen-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Durchmesser 24 cm

Boden:

5 Eier

120 g Zucker

125 g Mohn-Fix

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 EL Neutrales Öl

100 g Dinkelmehl 630

1 Pkg Backpulver

50 g gemahlene Mandeln

Füllung:

5 EL Preiselbeermarmelade

2-3 Bananen

etwas Zitronensaft

200 g Schmand

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

30 g Zucker

½ Pkg Sofort Gelatine (entspricht 3 Blatt)

Zimt nach Geschmack

300 g Sahne, geschlagen

125 g Mohn-Fix

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Dekoration:

50 g Zartbitterschokolade

50 g weisse Schokolade

150 g Marzipan

1 EL Puderzucker

Kakao zum Bestäuben

80 ml Sahne, geschlagen

## Zubereitung

Eier und Zucker 5 Minuten schaumig aufschlagen.



[Link zum Rezept: Mohn-Bananen-Torte mit Verpoorten Original 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

# Mohn-Bananen-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Den Mohn mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Öl verrühren und unter die Eiermasse heben. Mehl mit dem Backpulver sieben und zusammen mit den Mandeln unter die Masse heben.

In eine vorbereitete Kuchenform (24 cm) füllen und für ca. 40-50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Nach dem Erkalten den Boden 3x waagrecht durchschneiden.

Einen Kuchenboden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring umlegen.

Preiselbeermarmelade auf dem Boden geben und verteilen.

Einen weiteren Boden einlegen.

Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und auf den Boden legen.

Schmand, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker, Zimt und die Gelatine zusammen gut verrühren und auf den Bananen verteilen und glatt streichen.

Kuchenboden einlegen.

Die Sahne steif schlagen. Mohn-Fix mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und unter die Sahne heben.

Die Hälfte der Sahne-Mohnfüllung auf dem Boden verstreichen.

Den letzten Kuchenboden einlegen und die restliche Mohnfüllung darauf verteilen und glatt streichen.

Torte für 3 Stunden kühlen.

Für die Dekoration die Schokolade getrennt voneinander über einem Wasserbad schmelzen.

Die flüssige Schokolade auf ein Backpapier geben und ca. 4 mm dick verstreichen und kühlen. Sobald die Schokolade fest ist, mit einem Ausstecher das gewünschte Motiv ausstechen.

Die Torte mit Kakaopulver bestäuben.

Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten und zwischen 2 Folien auswellen.

Einen Tortenring auf 24 cm Durchmesser einstellen und einen Kreis ausstechen.

Einen Tortenteiler (12 Stücke) auf den Marzipankreis drücken und mit einem Messer die Stücke schneiden.

Die Spitze der Marzipanscheiben etwas nach oben aufrollen und auf die Torte legen.

Die Sahne steif schlagen und mit einem Spritzbeutel und einer Tülle nach Wunsch Tupfen setzen. Die Schokoladenherzen darauf verteilen.

Fertig!!

Ich wünsche ein gutes Gelingen und schöne Weihnachten.

[Link zum Rezept: Mohn-Bananen-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)