Bananen-Splitt Torte

Rezept und Bilder von Jitka Hauffe

Zutaten und Zubereitung

5 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
5 Eigelb, 3 EL Wasser und 150g Zucker schaumig schlagen.
200g gemahlene Haselnüsse, 1,5 TL Backpulver und 2 EL Kakao zur Eigelbmasse geben und dann den Eischnee unterheben.
Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für 30min backen.
Abkühlen lassen.
Nuss-Nougat Creme auf den Boden verteilen, Bananen halbieren und oben drauf legen.
2 Becher Sahne, 2Pck. Vanillezucker und 2 Pck. Sahnesteif aufschlagen und auf die Bananen geben.
Am besten den Tortenring mach dem abkühlen vom Kuchenboden wieder drum machen.
1 Pck Mandelblättchen in der Pfanne anrösten, Butter und Zucker dazu geben und karamellisieren.
Etwas abkühlen lassen und auf die Sahne geben.
Torte in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen.
Wer mag kann noch Eierlikör oder Schokoglasur oben drauf geben