

BANOFFEE TORTE

für zwei 20er Backformen

Zutaten Teig

800g Mehl
400g Zucker
2 Pk Backpulver
2 Pk Vanillezucker
8 Eier
300 ml Öl
300 ml Sprudelwasser
Prise Salz
150g dunkle Schokodrops
100g gehackte Walnüsse
+ Milch zum Böden tränken

Zutaten Banoffee Füllung

2 EL Butter
110g brauner Zucker
100ml Sahne, zimmerwarm
1 TL Vanilleextrakt
4 Bananen

Zutaten Bananen Frosting

250g streichzarte Butter
100g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
Prise Salz
1 reife pürierte Banane

Zutaten Frosting zum Eindecken

250g streichzarte Butter
100g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
Prise Salz

Zubereitung Teig

1. alle Zutaten außer Schokodrops und Walnüsse zu einem homogenen Teig schlagen bis keine Klumpen mehr sichtbar sind
2. anschließend die Schokodrops und gehackten Walnüsse unterheben
3. zwei Backformen fetten und mit Backpapier auslegen und den Teig gleichermaßen darin verteilen
4. bei 180°C Ober/Unterhitze für circa 50 min backen
5. anschließend vollständig auskühlen lassen und die beiden Böden halbieren, damit vier Schichten entstehen

Zubereitung Banoffee Füllung

1. die Butter und den braunen Zucker in einem Topf schmelzen und mit zimmerwarmer Sahne ablöschen und Vanilleextrakt hinzugeben
2. das Ganze für circa 15 min auf mittlerer Hitze einreduzieren lassen
3. die Bananen in Scheiben schneiden und zum Schluss unter die Masse heben und auskühlen lassen

Zubereitung Bananen Frosting

1. die zimmerwarme Butter auf höchster Stufe für 5 min ganz schaumig schlagen
2. den Puderzucker und das Salz dazusieben und Vanilleextrakt und die pürierte Banane hinzufügen
3. erneut aufschlagen und bei direkter Verwendung nicht kaltstellen

Zubereitung Frosting

1. die zimmerwarme Butter auf höchster Stufe für 5 min ganz schaumig schlagen
2. den Puderzucker und das Salz dazusieben und Vanilleextrakt hinzugeben
3. erneut aufschlagen und bei direkter Verwendung nicht kaltstellen

Aufbau

1. den untersten Kuchenboden auf ein Cake Board geben und mit Milch tränken
2. auf dem Boden des Kuchens circa 3 EL Bananen Frosting verstreichen und mit einer Spritztülle vom Bananen Frosting eine Wurst am Rand entlang des Kuchenbodens spritzen
3. in die Mitte des Bodens von der ausgekühlten Banoffee Füllung geben
4. den Vorgang mit allen Böden und Schichten wiederholen und 15 min einfrieren oder 30 min kaltstellen
5. mit dem Buttercream Frosting den gesamten Kuchen einkleiden und nach Belieben verzieren

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!