



### Schokobananen Torte à la Guggi mit dem Thermomix TM5

Für das Biskuit:

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 180 g Mehl
- 3 EL Backkakao

Für den Pudding:

- 500 g Milch (1/2 Liter)
- 50 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 2 Dotter
- 1 Vanilleschote, nur das Mark ausgekratzt
- 1 Prise Salz

Für die Creme:

- 250 g Speisetopfen (Quark)
- 250 g Schlagobers (Sahne)
- 100 g Zucker
- 1 Packung Gelatine (Pulver)

weilers:

- 3 Bananen
- 2 Schachteln Schokobananen
- 250 ml Schlagobers (Sahne)
- Himbeermarmelade
- 250 ml Schlagobers (Sahne)

Zubereitung:

**Zuerst hab ich den Pudding wie folgt zubereitet:**

In der Thermomix-Einstellung „Automatisches Rezept“ auswählen, auf „Pudding“ drücken und dann nur noch den Anweisungen folgen eine Zutat nach der anderen einwiegen (für die, die den Thermomix nicht kennen - die Waage ist integriert), auf Start drücken und in ca. 8 Minuten wunderbaren Pudding genießen! NEIN - nicht genießen sondern in eine Schüssel gießen, mit Klarsichtfolie abdecken, damit keine Haut entsteht und auskühlen lassen.

:-) Wie einfach das geht :-) Echt klasse muss ich sagen :-)

**Dann hab ich das Schlagobers gemacht:**

Rühraufsatz einsetzen. Das Schlagobers (Sahne) in den Mixtopf geben und Stufe 3 ohne Zeiteinstellung bis zur gewünschten Festigkeit unter Beobachtung steif schlagen. In eine Schüssel geben und ab in den Kühlschrank wo es bis zur Weiterverarbeitung ruhen darf :-)) Ich hab schon gehört das vielen das Schlagobers zur Butter wurde, mir ist das Gott sei Dank noch nicht passiert. Vielleicht liegt es daran, das ich lieber 2 mal zuviel als einmal zuwenig schaue ? :-)) Und ich kühle meinen Mixtopf vorher, d.h. ich lege ihn für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank.

**Dann hab ich das Biskuit gemacht:**

Rühraufsatz (liebevoll auch Schmetterling genannt) einsetzen. Eier, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 6 Minuten/37°C/Stufe 4 schlagen. Dann weitere 6 Minuten/Stufe 4 Schlagen. Mehl, Kakao und Salz links und rechts neben den Rühraufsatz zugeben und 6 Sekunden/Stufe 3 unterheben. Rühraufsatz entfernen, und gegebenenfalls das Mehl mit dem Spatel noch etwas mehr unterheben (Ich musste das nicht machen) Biskuitteig in die vorbereitete Form geben und 20-25 bei 180 °C backen. Rohr ausschalten, die Türe einen Spalt öffnen und Biskuit noch 10 Minuten im Rohr abkühlen lassen. Herausnehmen und komplett abkühlen lassen.

Fertigstellung:

**Creme wie folgt zubereiten:**

Gelatine laut Packung zubereiten. Pudding in den Mixtopf geben, den Zucker dazu und den Topfen (Quark) und 10 Sekunden/Stufe 7 fein rühren. Währenddessen die Gelatine durch die Öffnung des Deckels langsam hineinleeren. Anschließend das Schlagobers dazugeben und nochmals 5 Sekunden/Stufe 7 mixen. Fertig! Torte einmal durchschneiden, mit Himbeermarmelade bestreichen, mit den in Scheiben geschnittenen Bananen belegen. Die Creme darauf geben und glattstreichen. Den zweiten Boden auflegen und die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Torte mit geschlagenen Obers bestreichen. Auf der Oberfläche mit ein bisschen zerlassener Schokolade verzieren. Den Rand mit den Schokobananen verzieren.

Und nun genießen :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.