

## Bananen - Kirsch - Torte

### Zutaten Teig:

130 g Zucker  
230 g Mehl  
1 Päckchen Vanillezucker  
250 ml Wasser  
1 Päckchen Backpulver  
6 EL Pflanzenöl

### Zutaten Belag:

1 Glas Sauerkirschen  
4 Bananen  
1 Päckchen Tortenguss  
2 EL Kokosraspel  
500 ml Sojamilch  
50 g Zucker  
1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)



### Zubereitung:

- Alle Teigzutaten gut verrühren.
- Den Teig in eine gefettete Springform füllen.
- Bei 180° C etwa 20 – 25 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen.
- Bananen in dünne Scheiben schneiden.
- Tortenring (Springformrand) um den Tortenboden legen.
- Eine Schicht Bananen auf dem Tortenboden verteilen.
- Puddingpulver mit dem Zucker und Milch nach Packungsanweisung kochen.
- Etwas abkühlen lassen und die Kokosraspel unterrühren.
- Puddingcreme auf die Bananenschicht geben.
- Kirschen und restliche Bananen darauf verteilen.
- Mit Kirschsafte nach Packungsanweisung den Tortenguss herstellen.
- Tortenguss auf die Kirsch – Bananenschicht gießen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.

(Mit entsprechendem Tortenguss und Puddingpulver auch ein veganes Rezept)