

Krümeltorte

Zutaten Tortenboden:

220 g gemahlene Haselnüsse
60 g Mehl
170 g Zucker
5 kleine Eier
½ Päckchen Backpulver
60 g Schokostreusel

Zutaten Belag:

800 g Sahne
4 Päckchen Sahnesteif
2 Bananen
12 TL Cappuccinopulver (Instant)
4 Päckchen Vanillezucker
Puderzucker



Zubereitung:

- Für den Teig Eier und Zucker schaumig rühren.
- Nüsse, Mehl, Backpulver und Schokostreusel vermischen.
- Mischung unter den Eierschaum heben.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Teig in die Form füllen.
- Bei 170° C etwa 25 - 30 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Für den Belag die Sahne sehr steif schlagen.
- Dabei Sahnesteif und Vanillezucker einrieseln lassen.
- Bananen mit Cappuccinopulver pürieren.
- Püree unter die Sahne heben.
- Oberste Schicht des Tortenbodens abschneiden.
- Auf die untere Schicht die Sahnecreme aufstreichen.
- Abgeschnittene Tortenbodenschicht fein zerkrümeln.
- Krümel auf der Sahnecreme verteilen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker überstreuen.