

Paradies Torte mit Bananen und Vanillecreme aus dem flachen großem Bäker von Pampered Chef®



Paradies Torte aus dem flachen großem Bäker von Pampered Chef® - gefüllt mit Bananen und einer leckeren Vanillecreme

Zutaten:

4 Eier

200 g Zucker

2 Packungen Paradiescreme Schokolade

180 g Rapsöl

250 g Milch

250 g Weizenmehl Type 550

1 P. Backpulver

4-5 Bananen (nach Bedarf, oder andere Früchte)

1 Packung Dr. Oetker Vanilla Torten Creme *unbezahlte Werbung mit Milch und Butter nach Packungsanweisung zubereiten

Etwas Zartbitter Schokolade

Zubereitung:

Eier und Zucker in dem Thermomix® geben – **1 Minute/Stufe 4** schaumig rühren.

Paradiescreme, Öl und Milch hinzufügen – **2 Minuten/Stufe 4** rühren.

Mehl und Backpulver hinzugeben – **1 Minuten/Stufe 4** verrühren.

Fette deinen großen flachen Bäker von Pampered Chef® ein und gieße den Teig gleichmäßig in die Form.

Dein Backofen ist auf 175°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 45 Minuten. Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis – Stäbchenprobe machen.

Danach die Form auf das Kuchengitter mit Füßen von Pampered Chef® stellen und gut auskühlen lassen.

Nach dem Erkalten, die Bananen schälen und halbieren und der Länge nach aufschneiden und auf den Tortenboden verteilen.

Die Vanilla Tortencreme nach Packungsanweisung mit Milch und Butter im Thermomix® aufschlagen – **3 Minuten/Stufe 4** – solange bis die Creme ganz fein aufgeschlagen ist.

Mit dem Scraper die Creme auf den Kuchen über die Bananen geben und gleichmäßig verteilen und mit dem kleinen Streicher dann schön glattziehen.

Danach gibst du etwas Zartbitter Schokolade in den Knoblauchscheider von Pampered Chef® und drehst/hobelst die Schokolade auf die Cremeschicht.

Eine sehr leckere Torte die echt schnell zubereitet ist und auf jeder Kaffeetafel der Hingucker ist.

Viel Spaß beim nachbacken.

Eure Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Weitere Rezeptideen: <https://www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/>

Kennst du schon meine Rezepthefte „GenussZone“: <http://martinaziehl.de/>