

## Bananensplit-Torte

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Kühl stellen: ca. 45 Min.

Blindbacken: ca. 30 Min.

Für eine Springform von ca. 24cm Ø, gefettet

---

**250g Mehl**

**100g grobkörniger Rohrzucker**

**¾ TL Salz**

**150g Butter**, in Stücken, kalt

**1 Ei**, verknüpft

---

**5 dl Milch**

**1 Vanillestängel**,  
längs aufgeschnitten

**5 EL grobkörniger Rohrzucker**

**2 EL Maizena**

**4 frische Eier**

---

**3 Bananen**

**1 EL Zitronensaft**

**1 Beutel dunkle Kuchenglasur**  
(ca. 125 g), geschmolzen

**2 EL Mandelstifte**, geröstet

- Mürbeteig:** Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
- Vanillecreme:** Milch und alle Zutaten bis und mit Eiern mit dem Schwingsen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen.

- Die Hälfte des Teigs auf dem vorbereiteten Formenboden auswallen, Formenrand schliessen. Den restlichen Teig zu einer ca. 60cm langen Rolle formen, an den Rand des Teigbodens legen, leicht andrücken, dabei den Rand ca. 4 cm hochziehen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen. Teig mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.
- Blindbacken:** ca. 15 Min. auf der unteren Hälfte des auf auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, Teig ca. 15 Min. fertig backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Tortenboden auf ein Gitter schieben, auskühlen. Tortenboden auf eine Platte stellen. Creme glatt rühren, darauf verteilen.
- Bananen in Scheiben schneiden, sofort mit dem Zitronensaft mischen, auf der Creme verteilen. Kuchenglasur auf der Torte verteilen, Mandelstifte darüberstreuen.

**Tipp:** gebackenen ausgekühlten Boden mit geschmolzener dunkler Schokolade bepinseln.

