

Banana Cake

Banana – Cake

Zutaten:

Teig:

2 Eier

80 g Zucker

1 TL Vanillezucker

12 EL Pflanzenöl

120 ml Amarulla

150 g Mehl

1 1/2 TL Backpulver

Glasur:

250 g Puderzucker

3 EL Kirsch

2 EL Wasser

Zum Belegen:

3 Bananen

3 dl Rahm

2 TL Vanille

Zubereitung:

Tortenform fetten, Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier schaumig schlagen, mit Zucker, Vanillezucker, Öl und Ammarulla glattrühren. Mehl und Backpulver draufsieben und unterheben. 25 – 30 min. backen.

Abkühlen lassen, Horizontal durchschneiden.

Bananen in 3-4 mm Rädchen schneiden.

3 dl Rahm mit Vanillezucker vermischen und steif schlagen.

1/3 auf den unteren Teil der Torte verteilen und mit Bananen belegen. Mit 1/3 Rahm zudecken.

Oberer Teil der Torte drauflegen. Seite mit letztem 1/3 abdecken. Deckel mit Glasur einstreichen und sofort in den Kühlschrank