

## Désirée Nicks Latte Macchiato Banoffee Torte



© SAT.1

### FÜR DIE SCHOKOBÖDEN

100 g	Schokoladen (70% Kakaoanteil)
100 g	weiche Butter
80 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
6	Eier
120 g	Amarettini
1 Prise	Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG

6 Blatt	Gelatine
6	Eigelb
120 g	Puderrucker

100 ml	Amaretto
500 g	Mascarpone
200 g	Schlagsahne
FÜR DAS TOPPING	
225 g	weicher Frischkäse
225 g	weiche Butter
1 TL	Vanilleextrakt
270 g	gesiebter Puderzucker
FÜR DIE DEKO	
Mokkabohnen aus Schokolade	
4	Bananen
Borkenschokolade	

**Vorbereitungszeit:** 60 Minuten

**Kochzeit:** 25 Minuten

**Insgesamt: 85 Minuten**

## Désirée Nicks Latte Macchiato Banoffee Torte: Rezept und Zubereitung

**Backzeit:** 25 Minuten

**Temperatur:** 150°C Ober-/Unterhitze

**Backform:** 1 Springform von 22 cm Durchmesser

### Schritt 1: Zubereitung der Böden und der Füllung

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen und für die Böden zwei Tortenringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen. Anschließend abkühlen lassen. Die Butter mit 40g Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eigelbe nacheinander hinzufügen und im Anschluss die flüssige Schokolade einrühren.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und die restlichen 40 g Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis ein fester Eischnee entsteht.

Die Amarettini zerbröseln. Ein Drittel des Schnees und die Amarettinibrösel in den Teig rühren, dann den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Folglich den Teig in zwei Tortenringe verteilen. Das Blech in den Ofen schieben und 25 Minuten bei 150 Grad auf der mittleren Schiene backen, dann abkühlen lassen.

Die Gelatine für die Füllung in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Eigelb und den Puderzucker über einem Wasserbad 5 Minuten schaumig schlagen und beiseite stellen. Den Amaretto erhitzen (nicht kochen), die Gelatine ausdrücken und dann im Amaretto auflösen. Die Flüssigkeit unter die Eigelbmasse rühren und anschließend den Mascarpone gut mit der Mischung vermengen. Die Sahne steif schlagen und wenn die Amarettocreme beginnt zu gelieren, die Sahne unterheben.

Nun die Tortenböden waagrecht durchschneiden, den ersten Boden auf eine Kuchenplatte legen und einen Tortenring anbringen. Die Bananen halbieren und vor der Füllung auf die einzelnen Böden legen und leicht andrücken. Anschließend ein Drittel der Füllung auf dem ersten Boden verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und leicht andrücken. Das zweite Drittel der Creme auf dem Boden verteilen, den dritten Boden auflegen und leicht andrücken. Im Anschluss die restliche Füllung auf dem Boden verstreichen und den letzten Boden auflegen. Die Torte im Anschluss über Nacht kühl stellen.

## **Schritt 2: Für die Frischkäse-Buttercreme**

---

Den Frischkäse in einer großen Schüssel mit dem Handmixer weich schlagen. Nun die Butter hinzufügen, bis die Masse vollständig vermengt ist. Einen Teelöffel Vanilleextrakt hinzugeben und anschließend den Puderzucker hinein rieseln. Sobald der gesamte Zucker in der Schüssel ist, die Geschwindigkeit erhöhen und die Masse schlagen, bis sie ganz glatt ist. Die Buttercreme kann bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Creme nun als Decke verwenden und den Kuchen damit aufspritzen.

## **Schritt 3: Dekorieren**

---

Torte nun mit Mokkabohnen und Borkenschokolade verzieren.