



MAULWURFTORTE

Zutaten für eine Springform mit Ø 26 cm:

Biskuit:

4 Eiweiß (Größe M)
130 g Butter auf Zimmertemp.
120 g Zucker
1 TL Vanillepulver oder 1 Pkg Vanillezucker
4 Eigelb (Größe M)
50 g Mehl glatt
10 g Backkakao
4 gestr. TL Backpulver
80 g gemahlene Hasel- oder Walnüsse
100 g Raspelschokolade Zartbitter



Füllung:

4-5 mittelgroße Bananen
600 ml Schlagsahne
175 g Frischkäse
250 g Topfen, streichfähig und mager
1,5 Pkg Instant-Gelatine
1 TL Vanillepulver oder 1 Pkg Vanillezucker
60 g Zucker
70 g Raspelschokolade Zartbitter
etwas Marillenmarmelade

Zubereitung Biskuit:

- Springform am besten mit Backpapier auskleiden, um ein Ankleben des Teiges zu verhindern (siehe Video). Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
- Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer cremig rühren. Zucker und Vanillezucker- oder Pulver unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.
- Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao, Backpulver, Haselnüssen und Schokoladenraspeln vermischen und auf mittlerer Stufe in zwei Portionen kurz unterrühren.
- Eischnee hinzufügen und kurz mit dem Mixer auf mittlerer Stufe unterrühren.
- Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Biskuit ca. 25-30 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.
- Den Boden nach dem Backen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann Backpapier entfernen, auf ein sauberes Blatt Backpapier stürzen und erkalten lassen.
- Die Oberfläche des Biskuits am Rand mit einem Messer so einschneiden, dass ca. 1-2 cm Rand bleiben. Dann mithilfe eines Esslöffels etwa 1 cm tief aushöhlen. Die Biskuitreste in einer Schüssel auffangen und fein zerbröseln.



MAULWURFTORTE

Füllung:

- Frischkäse, Topfen, Zucker und Vanillezucker cremig mixen.
- Eine Bananen schälen und mit der Gabel fein zerdrücken. Das Bananenpüree in die Topfenmasse geben und nochmals kurz verrühren.
- Die Sahne in einer Rührschüssel ca. 2 min schlagen und langsam die 1,5 Pkg. Instant-Gelatine einrühren.
- Mithilfe eines Schneebesens die Topfen- und Sahnemasse vorsichtig miteinander verrühren.
- Am Ende die Schokoladeraspeln hinzufügen, umrühren, mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen.

Befüllen:

- Den ausgehöhlten Boden mit etwas Marillenmarmelade bestreichen, damit die Bananen besser daran haften.
- Bananen schälen, längs halbieren und in den ausgehöhlten Biskuitkreis legen.
- Die Creme aus dem Kühlschrank nehmen und kuppelartig auf die Bananen streichen.
- Schließlich mit den Biskuitbröseln bestreuen (die Brösel dabei leicht andrücken). Die Torte 2-3 Stunden kalt stellen.



KRTICA TORTA

Sastojci za kalup za torte sa Ø 26 cm:

Biskvit:

4 bjelanceta (vel. M)
130 g maslaca/putera za kuhanje na sobnoj temp.
120 g šećera
1 kašičica vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera
4 žumanjka (vel. M)
50 g glatkog brašna
10 g kakaa za kuhanje
4 vrhom ravne kašičice praška za pecivo
80 g mljevenih oraha ili lješnjaka
100 g ribane/sitno sjeckane, tamne čokolade



Fil:

4-5 banana srednje veličine
600 ml slatkog vrhnja
175 g svježeg sira
250 g posnog sira/kvarka
1,5 pak. instant-želatine
1 kašičica vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera
60 g šećera
70 g ribane/sitno sjeckane, tamne čokolade
Malo marmelade od marelica

Priprema biskvita:

- Kalup za torte obložite pek papirom (video). Rernu zagrijte na 180°C (gornji/donji grijači).
- Bjelanke skupa s prstohvatom soli umutite u čvrsti snijeg.
- Nakon toga uzmite maslac i uz postepeno dodavanje šećera i vanilin šećera ga kremasto umutite.
- Nastavljajući da mutite dodajte jedan po jedan žumanjak.
- Brašno, lješnjake, kakao, prašak za pecivo i čokoladu pomiješajte u posebnoj posudi, a zatim postepeno dodajte u smjesu od maslaca.
- Nakon toga u dvije ture dodajte snijeg od bjelanaka i kratko na srednjoj brzini promiješajte.
- Tijesto sipajte u kalup i pecite jedno 25-30 min, pomoću čačkalice provjerite dali je gotov.
- Biskvit nakon pečenja ostavite 10 min da se ohladi, oprezno skinite pek papir i prebacite ga na čisti list pek papira.
- Kad se biskvit potpuno ohladio, nožem na vrhu napravite krug sa 1 cm dubine, ostavljajući 1-2 cm okrajka (video). Zatim izdubite biskvit otprilike 1 cm, a mrvice u posebnoj posudi još malo prstima izmrvite.



KRTICA TORTA

Fil:

- Svježi i posni sir, šećer i vanilin šećer kremasto umutite.
- Ogulite jednu bananu i viljuškom je izgnječite. Pire od banana dodajte u smjesu od sira i sve sjedinite.
- U većoj posudi slatko vrhnje mutite ca. 2 min i postepeno dodajte želatinu.
- Metlicom za snijeg oprezno sjedinite smjesu od sira i smjesu od slatkog vrhnja.
- Dodajte čokoladu, kratko promiješajte, prekrijte prozirnom folijom i ostavite u frižider do daljnje upotrebe.

Filovanje:

- Izdubljeni biskvit premažite s nekoliko kašika marmelade od marelica, kako bi se banane bolje zalijepile za dno.
- Oguljene i horizontalno prerezane banane poredajte po biskvitu.
- Kremu kupolasto nanosite preko banana i prekrijte mrvicama od biskvita (lagano ih pritisnite da se što bolje zalijepe za biskvit).
- Ostavite tortu najmanje 2-3 sata u frižideru da se dobro ohladi.