

Die Urwaldtorte

Zutaten

Teig

4 Eigelb
4 Eßlöffel lauwarmes Wasser
150 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eiweiß
100 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver

Belag

250 g Orangenmarmelade
4 Bananen
etwas Zitronensaft
5 Eier
80 g Zucker
300 g Zartbitter Schokolade
2 Päckchen gemahlene weiße Gelantine
2 Becher süße Sahne
100 g Vollmilch Kuvertüre
16 Kokospralinen
300 g Hippenröllchen

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Biskuitteig (rund)herstellen,ca.30 Minuten backen.Diesen nach dem auskühlen 1x in der Mitte quer durchschneiden.

Auf beide Böden Orangenmarmelade streichen,einen Boden mit den in scheiben geschnittenen und mit Zitronensaft beträufelten Bananen belegen.Eier und Zucker zu einer Schaummasse schlagen.Schokolade im Wasserbad schmelzen,leicht abkühlen lassen,und zu der Eimasse geben.

Die nach Packungsanweisung aufgelöste Gelantine dazugeben.Steifgeschlagene Sahne unter die leicht gelierte Creme ziehen,und auf den mit Bananen belegten Boden gleichmäßig verteilen.(Vorher Tortenring umlegen)

Den 2 Boden drauflegen,und kaltstellen.Beide Kuvertüren getrnt im Wasserbad schmelzen.Etwas Vollmilchkuvertüre zum befestigen der Röllchen beiseite stellen.Vollmilch und weiße Kuvertüre auf der Tortenoberfläche mamoriert verstreichen.

Mit Kokospralinen dekorieren.Zum Festkleben der Röllchen,Kuvertüre auf einer Seite auftragen,und um den Tortenrand ankleben.