

## Baumkuchentorte mit Kirsch-Bananen-Creme

### Zutaten für ca. 12 Stücke:

#### Für den Rührteig

250 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker  
2 Eier (M)  
4 Eigelb (M) + 4 Eiweiß (M)  
1 Röhrchen Rumaroma (wahlweise)  
150 g Mehl  
100 g Speisestärke  
3 gestrichene TL Backpulver

#### Für die Creme

1 großes Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen  
6 Blatt weiße Gelatine  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
60 g Zucker  
450 ml Bananensaft  
1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale  
400 ml Schlagsahne

#### Außerdem

2 gehäufte EL Aprikosenmarmelade, z. B. von Bonne Maman  
Tortenring (Ø 24-25 cm)  
Springform (Ø 30 cm)  
Backpapier

### Zubereitung:

Butter cremig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier, Eigelb und Rumaroma unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Nach und nach unter die Buttermasse rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Den Boden einer Springform (Ø 30 cm) mit Backpapier auslegen. Etwa 3 EL Teig sehr dünn darauf verstreichen und unter dem vorgeheizten Grill hell bräunen. Erneut 3 EL Teig vorsichtig darauf verstreichen und leicht bräunen. So fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Tortenboden etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen. Einen Tortenring (Ø 24-25 cm) darauf setzen und vorsichtig herunterdrücken, sodass vom Tortenboden außen ein Ring abgetrennt wird. Den Ring in kleine Stücke schneiden, sodass kleine Baumkuchenstücke entstehen. Aprikosenmarmelade aufkochen, bis sie leichte Blasen schlägt, durch ein Sieb streichen, die Baumkuchenstückchen damit bepinseln und auf Backpapier setzen. Den Tortenboden vollständig auskühlen lassen.

Odenwald Schattenmorellen in einem Sieb abtropfen lassen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Aus Puddingpulver, Zucker und Bananensaft nach Anweisung einen Pudding rühren. Orangenschale und ausgedrückte Gelatine zufügen und verrühren, sodass sich die Gelatine im heißen Pudding auflöst. Auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Sahne steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben.

Baumkuchentortenboden auf eine Platte setzen und einen Tortenring darum legen. Einige Schattenmorellen zum Garnieren beiseitelegen, Rest unter die Bananencreme heben und auf dem Tortenboden verteilen. 3-4 Stunden kühl stellen.

Den Tortenring vorsichtig lösen. Die Torte mit Schattenmorellen und Baumkuchenstückchen garnieren.

**Zubereitungszeit ca. 90 Minuten + Kühlzeit**



*Guten Appetit!*