



Maulwurf-Torte

Zeit gesamt
2h 10minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Eier	4 St.
Salz	
Butter	120 g
Brauner Zucker	120 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Kakaopulver	30 g
Backpulver	1 Päckchen
Haselnusskerne, gemahlen	100 g
Schokoladenstreusel,	200
Zartbitter	g
Schlagsahne	600 g
Sahnesteif	2 Päckchen
Zucker	40 g
Bananen	3 St.
Zitronen	1 St.
Öl zum Einfetten	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), Springform 26 cm

Durchmesser

1. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen und Eier trennen. Eiweiß in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 4,5 Min./Stufe 4 steif schlagen. 1 Prise Salz nach der Hälfte der Zeit durch die Einfüllöffnung hinzufügen. Eischnee umfüllen und kalt stellen. Mixbehälter ausspülen.

2. Eine Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eigelbe, weiche Butter in Stücken und Rohrzucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 4 schaumig rühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und über die Mischung sieben. Gemahlene Haselnüsse hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 4 zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und erneut mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 4 verrühren. 50 g Schokoladenstreusel in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 20 Sek./Stufe 2 verrühren. Eischnee in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 30 Sek./Stufe 2 verrühren.

3. Teig in die Springform füllen und Kuchen ca. 30 Min. backen. Mit einem Holzspießchen eine Stäbchenprobe durchführen und die Backzeit gegebenenfalls verlängern.

4. Kuchen herausnehmen und ca. 10 Min. in der Form ruhen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ca. 1 Std. auskühlen lassen. Mixbehälter gründlich reinigen und kalt ausspülen.

5. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Kalte Sahne, Sahnesteif und Zucker in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 1,5 Min./Stufe 4 unter Sichtkontakt steif schlagen. Zeit ist abhängig von der Temperatur und dem Fettgehalt der Sahne. Restliche Schokoladenstreusel vorsichtig unterheben.

6. Boden mit einem Esslöffel 1 cm tief aushöhlen, dabei rundherum einen Rand von 2 cm stehen lassen. Teigreste grob mit den Händen zerbröseln.

7. Bananen schälen, der Länge nach waagerecht halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und in den ausgehöhlten Boden legen. Sahne kuppelförmig darauf verteilen, mit Teigbröseln bedecken und mit Kakaopulver bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	445 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	27 g