



## Mamas Geburtstags-iPad-Bananenschnitten-Torte (und noch viel mehr...)

### Für die Torte(n)

8 Eier  
190 g Zucker  
120 g Kochschokolade  
80 g Vollmilchkuvertüre  
170 g Weizen-Universalmehl  
4 TL Kakao (Bensdorp)  
2 TL Backpulver  
160 g Öl

### Für die Ganache

300 ml Schlagobers  
230 g Zartbitterkuvertüre

### Für die Creme

1/4 l Milch  
1 P. Vanillepudding-Pulver  
1 Ei  
13 dag Butter  
13 dag Zucker

### Zum Füllen

7 Bananen

### Fürs Eindecken

1 kg weißen Rollfondant  
färbigen Fondant für "Apple" & Blätter



## Zubereitung

Der Tortenboden lässt sich wunderbar schon am Vortag backen und in Frischhaltefolie bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufheben. Auch die Ganache bereitet man am besten schon einen Tag früher vor.

### Für die Torte

8 Eier mit 190 g Zucker etwa 10 Minuten mixen, bis die Masse schön weißschaumig ist.

120 g Kochschokolade und 80 g Vollmilchkuvertüre im Wasserbad langsam schmelzen. Vorsicht: Das Wasser sollte nicht kochen!

170 g Mehl mit 4 TL Kakao und 2 TL Backpulver mischen.

Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

160 g Öl und die Mehlmischung unter die Eier-Zucker-Masse rühren und zum Schluss die abgekühlte, noch flüssige Schokolade unterziehen.

Die Masse in eine etwa 24x34cm große Form füllen. Um zu vermeiden, dass die Torte ungleichmäßig hoch wird, hab ich auch einfach eine doppelte Lage feuchtes Küchenpapier in einen Streifen aus Alufolie eingepackt und um die Tortenform gewickelt. So vermeidet man, dass die Seiten des Kuchens schneller garen und nicht richtig aufgehen. Je nach Ofen 35-40 Minuten backen - bis bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr kleben bleibt.

### Für die Ganache

300 ml Schlagobers kurz erwärmen (nicht kochen). In der Zwischenzeit 230 g Zartbitterkuvertüre in kleine Stücke schneiden. Mit dem warmen Schlagobers übergießen.

Das Ganze ein paar Minuten stehen lassen und dann glattrühren. Am besten lässt man die Creme nun über Nacht bei etwa 14° bis 16° durchziehen (das ist bei mir die Kellerzone). Hebt man sie im Kühlschrank auf, einfach eine gute Stunde vorm Weiterverwenden herausnehmen.

Am nächsten Tag die Ganache kurz mit dem Mixer cremig aufschlagen. Aber nicht zu lange, sonst gerinnt die Masse!

### Für die Vanillecreme

1/4 Liter Milch aufkochen, 1 Päckchen Vanillepudding-Pulver mit 1 Ei und etwas Wasser aufrühren und in die kochende Milch rühren. Auskühlen lassen, 13 dag Butter und 13 dag Zucker dazu rühren.

### Torte in 2 Teile schneiden

Den Schokoladenboden halbieren. Das hab ich nach der „Zwirn-Methode“ gemacht - die ist besonders für Ungeübte wie mich ganz praktisch, weil man so einen schiefen Boden vermeidet. Ganz einfach: Mit einem scharfen Messer die Torte rundherum etwa 1 cm tief einritzen, dann einen Zwirn herumwickeln und die Enden des Fadens vor der Torte kreuzweise zusammenziehen - so erhält man eine fein säuberlich geschnittene Fläche.

### "Torten-Bausatz" für 1 iPad, 1 iPad mini und eine quadratische Torte

Genaueres Schnittmuster siehe Anhang.



### So wird die Torte zusammen gesetzt

Den ersten Tortenteil auf einer Tortenplatte platzieren. Mit einer dünnen Schicht säuerlichen Marillenmarmelade bestreichen, Bananenscheiben darauf legen und mit Vanillecreme abschließen. Wichtig: Nicht bis ganz zum Rand hin streichen, 1 bis 2 cm frei lassen - es sollte keinesfalls über den Rand laufen! Dann den oberen Tortenboden aufsetzen.

Die quadratische Torte setzt sich aus 3 Tortenböden zusammen - somit einfach zwei Schichten füllen.

Nun die Torten großzügig mit Ganache überziehen. Falls die Ganache beim Verarbeiten etwas zu fest ist, für ein paar Sekunden in der Mikrowelle weicher werden lassen. Die Torten nun über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

### Der Fondant

Etwa 600 g weißen Rollfondant mit dem Nudelholz gleichmäßig ausrollen. Grundsätzlich: Am Anfang nicht zu dünn ausrollen - lieber dicker, dann kann weniger passieren. :-) Den Fondant nun vorsichtig über die Torte legen. Immer HINTER der Torte arbeiten. Am leichtesten funktioniert das, wenn man sie auf einen Drehteller stellt.

Den Fondant mit einem scharfen Messer rundherum abschneiden. Voilà! :-)

Für die iPads habe ich als Dekoration die Apple-Logos aus eingefärbtem Fondant geformt. Für die quadratische Torte habe ich aus grün eingefärbtem Fondant Blätter in unterschiedlichen Größen ausgestochen und mit einem Holzstäbchen Muster geprägt. Fotos & Details dazu gibts bei meiner >> Weihnachtstorte ([www.candid-moments.at/weihnachtstorte](http://www.candid-moments.at/weihnachtstorte)).

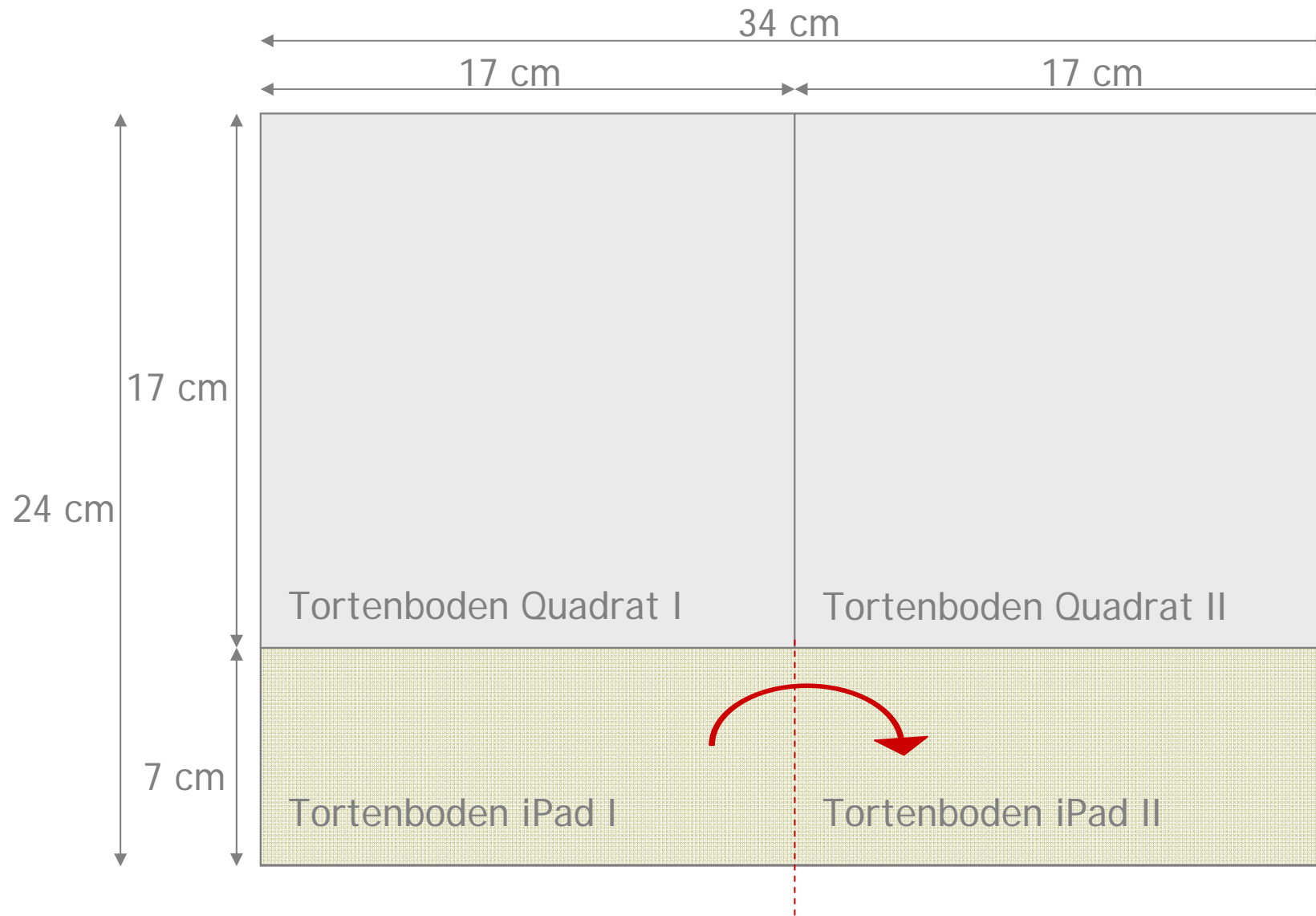
Dieses Mal hab ich die Blätter einfach mit einer fix fertigen Zuckerschrift angeklebt - hat wunderbar geklappt.



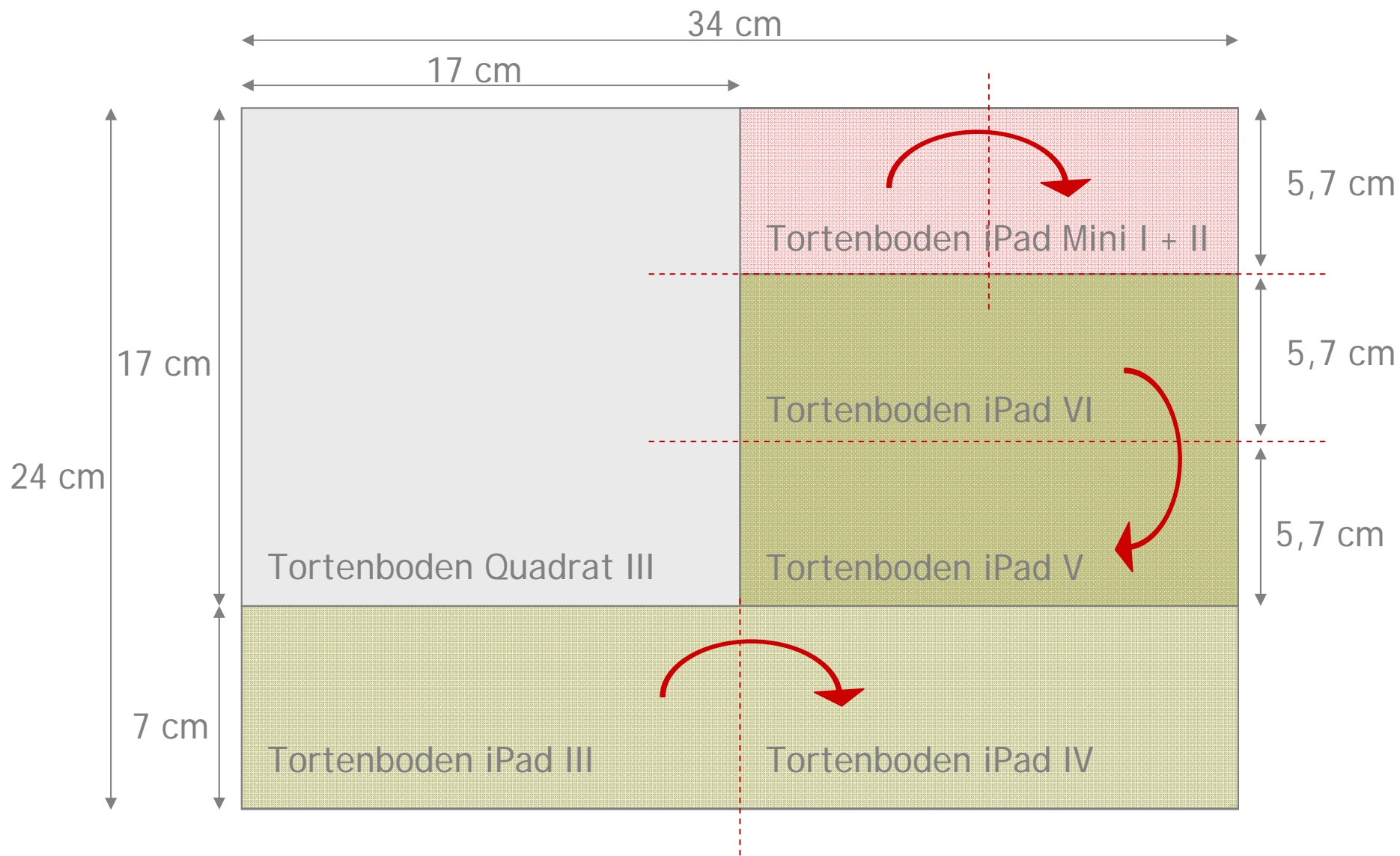
Gutes Gelingen!

>> [www.candid-moments.at/ipad-torte](http://www.candid-moments.at/ipad-torte)

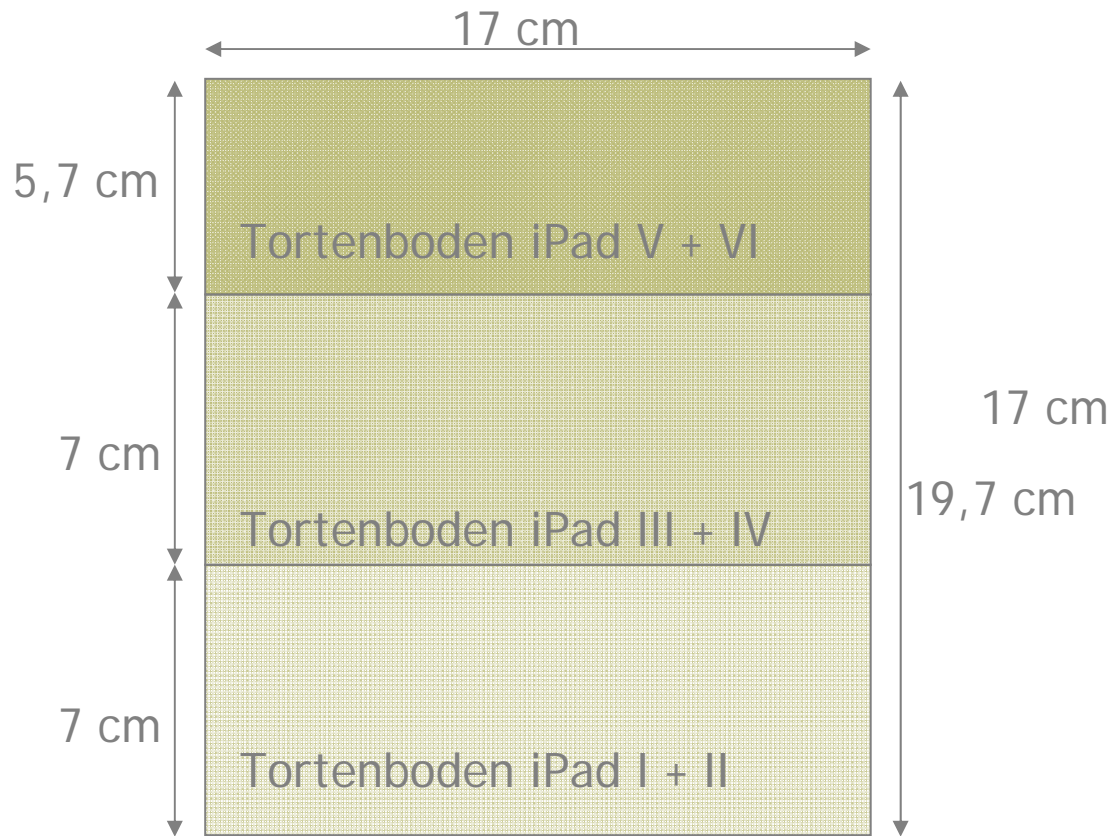
# Untere Kuchenhälfte



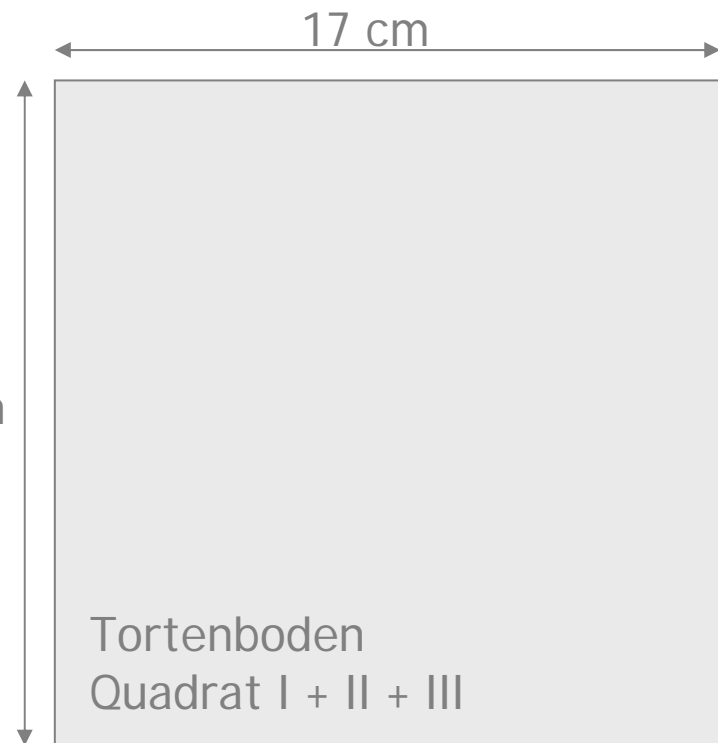
# Obere Kuchenhälfte



**iPad**



**Torte**



**iPad  
Mini**

