

## Kókuszos banántorta



Kis gyakorlat szükséges

Hozzávalók:

**26 cm átmérőjű csatos tortaformához:**

Kevés zsiradék  
Sütőpapír

**Piskótatészta:**

100 g darabolt mogyoró  
30 g lágyvaj vagy margarin  
5 tojás (közepes méretű)  
150 g cukor  
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**  
150 g liszt  
Fél csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**

**Rumos szirup:**

100 ml víz  
150 g cukor  
100 ml rum

**Puding:**

1 tasak **Dr. Oetker Eredeti Vanília ízű pudingpor**  
350 ml tej

**Krém:**

70 g porcukor  
600 g hideg habtejszín  
2 tasak **Dr. Oetker Habfixáló**  
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**



**Ezenkívül:**

Fél üveg meggybefőtt (kb. 180 g)  
3 evőkanál kókuszreszelék  
3 banán  
3 evőkanál sárgabarack lekvár  
2 evőkanál víz

**Előkészítés:**

A mogyorót egy teflonbevonatú serpenyőben zsiradék nélkül aranyárára pirítjuk, és egy tányéron hagyjuk kihűlni. Közben a vajat egy kis edényben felolvasztjuk, és kihűtjük. A sütőt előmelegítjük. A 26 cm átmérőjű tortaformát kivajazzuk, és az alját sütőpapírral kibéleljük.

**Elkészítés:**

A tojásokat egy keverőtálban konyhai robotgéppel a legnagyobb fokozaton egy perc alatt habosra verjük. A vanillincukorral elkevert cukrot állandó keverés mellett 1 perc alatt hozzáadjuk, és a masszát további 2 percet verjük. A lisztet és a sütőport összekeverjük, átszitáljuk, és a legalacsonyabb fokozaton keverve hozzáadjuk. Végül a mogyorót és a vajat is hozzáadjuk. A tésztát a tortaformában elsimítjuk. A formát a sütőben a rácsra helyezzük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)  
Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)  
Gáz: 2-3-as fokozat (előmelegítve)  
Sütési idő: kb. 30 perc

A tortaforma oldalát levesszük, és a kisült tésztát sütőpapírral beborított süteményrácsra borítjuk. Eltávolítjuk a sütőforma alját, és a piskótát kihűtjük. Óvatosan lehúzzuk róla a sütőpapírt, és vízszintesen kettévágjuk.

A vizet a cukorral egy lábasban felforraljuk, és a rumot elkeverjük benne. A pudingot a csomagoláson lévő leírás szerint, de csak 350 ml tejjel, készítjük el.

A meggybefőttet egy szűrőn lecsepegtetjük. A kókuszreszeléket teflonbevonatú serpenyőben zsiradék nélkül aranybarnára pirítjuk, és egy tányéron hagyjuk kihűlni.

A porcukrot átszitáljuk, hozzáadjuk a habfixálót, és a tejszínnel valamint a porcukorral kemény habbá verjük.

A hab 1/3 részét csillag formájú kinyomóval ellátott nyomózsákba töltjük, és hideg helyre tesszük.

Az alsó piskótalapot tálcára helyezzük, és a rumos szirup felével átítatjuk.

A még meleg pudingot elsimítjuk rajta. Két banánt meghámozunk, karikákra vágjuk, és a meggy felével a pudingon egyenletesen elhelyezzük. A gyümölcsöt a tejszínes krém felével bevonjuk.

Ráhelyezzük a másik piskótalapot. Óvatosan rányomjuk, és meglocsoljuk a maradék sziruppal. Rásimítjuk a megmaradt tejszínes krémet. A torta peremére a nyomózsákból tejszín-csillagokat nyomunk. A maradék banánt is felkarikázzuk, és a megmaradt meggyel együtt a torta közepét kidíszítjük. A lekvárt szitán áttörjük, vízzel felfőzzük, és egy sütőecsettel a gyümölcsre kenjük. A gyümölcssel be nem fedett részre rászórjuk a kókuszreszeléket. A tortát 2-3 órára hűtőbe helyezzük.

Tipp: A tortát már előző nap is elkészíthetjük.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)