Omas Gewittertorte (glutenfrei)



Glutenfreier Kuchengenuss wie bei Oma. Lockerer Nussbiskuit trifft hier auf Banane, saftige Kirschen, cremige Sahne und Eierlikör. Eine unkomplizierte "geht immer"-Torte nach Landfrauen Art.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit: 2 Std
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Nuss-Biskuit

- 4 Eier (Gr. M)
- 175 g Zucker
- 250 g gemahlene Nüsse (hier Haselnüsse)
- 7 g Backpulver

Für den Belag

1 großes Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
1 kleines Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 195 g)
2 Päckchen Vanillepudding
2 Bananen
500 ml Sahne
Eierlikör
30 g Zartbitterschokolade (optional für die Deko)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Bogen Backpapier in eine Springform (26 cm Durchmesser) einspannen und den Rand einfetten.
3. Eier und Zucker in einer Schüssel hellcremig aufschlagen. Gemahlene Nüsse mit Backpulver mischen und unter die Eimasse heben. Den Teig in die Backform füllen und ca. 35 Minuten im unteren Ofendrittel backen.
4. Nach dem Backen den Kuchenboden aus der Form nehmen, auf eine Tortenplatte setzen und komplett abkühlen lassen. Anschließend einen Tortenring umspannen.
5. Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Mit dem Kirschsaft den Pudding nach Packungsanleitung ohne Zucker kochen. Die abgetropften Kirschen anschließend unterheben.
6. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und den Kuchenboden damit belegen. Anschließend die angedickten Kirschen darauf verteilen und bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen, bis die Kirschfüllung fest geworden ist. Den Tortenring entfernen.
7. Die Sahne streifschlagen und auf den Kirschen verteilen. Mit einem Löffel einige Mulden in die Oberfläche drücken und mit Eierlikör füllen.
8. Schokolade schmelzen und nach Wunsch die Torte damit dekorieren.