

# Maracuja Torte

## Zutaten

4 Eier  
150g Zucker  
1 Vanillezucker  
6 EL Wasser  
1 Backpulver  
200g Mehl

---

Bananen  
750 ml Orangensaft  
3 bis 4 Tortenguss, klar  
Je 2 EL Zucker

---

400 ml Schlagsahne  
Sahnesteif

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig mischen und in einer gefetteten Springform 25 Minuten bei 175°C backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und dann in der Mitte durchschneiden.

Einen Tortenring um den Boden legen und Bananenscheiben darauf legen.

Den Orangensaft mit Tortenguss mischen und aufkochen lassen. Dann über die Bananen geben, kalt werden lassen und die zweite Kuchenhälfte darauf legen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und auf dem Kuchen verteilen.



© Stadt Lehrte