Namibischer Schokoladenkuchen

Zutaten:

- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 2 große reife Bananen
- 130 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- Mark 1 Vanilleschote
- 6 Eier
- 100 g gemahlene Nüsse nach Wahl
- 30 g Kakao
- 100 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- dunkle Kuvertüre
- Deko Bananen

Zubereitung:

Mürbeteig aus den oben genannten Zutaten herstellen, in eine gefettete Springform (28er Durchmesser) geben und bei 180° 10 Minuten vorbacken.
Die anderen Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten. Auf den vorgebackenen Mürbeteig geben und etwa 45 Minuten bei 180° backen.
Nachher aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Auf eine Tortenplatte setzen und mit der flüssigen Kuvertüre bestreichen. Die Torte einteilen und mit den Bananen (von Schwartau) oder Bananenchips verzieren. Torte ist sehr mächtig!!!

Gutes Gelingen