

# Maulwurfkuchen mit Banane

## Zutaten

35g Kakao  
80g Zucker  
200g Sahne

125g Butter  
2 Eier  
150g Zucker  
1 Vanillezucker  
200g Mehl  
2 TL Backpulver (gestrichen)  
etwas Vanillearoma

2 Bananen

200g Sahne  
200g Quark  
1 Päckchen Sahnesteif  
1 Päckchen Vanillezucker  
30g Raspelschokolade



Zunächst gebt ihr den Kakao mit dem Zucker und der Sahne in einen Kochtopf und kocht alles gemeinsam unter Rühren auf.

Aus der Butter, den Eiern, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Mehl und dem Backpulver bereitet ihr einen Rührteig zu. Gebt das Vanillearoma hinzu. Dann wird die Kakao-Sahne-Mischung hineingegeben und in den Teig eingearbeitet.

Fettet eine Springform ein und gebt die Teigmasse hinein. Für etwa 45 Minuten bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Backen legt ihr den abgekühlten Kuchen auf eine Tortenplatte oder einen Kuchenteller. Höhlt den Schokoboden mit einem Esslöffel soweit aus, dass noch etwa 1 cm vom Boden und ebenso viel Teig am Rand stehen bleibt. Den ausgehöhlten Teig gebt ihr in eine Schüssel – das werden gleich die Krümel auf dem Maulwurfhaufen.

Schält die Bananen und legt sie nebeneinander auf den ausgehöhlten Schokoladenboden.

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Gegen Ende das Sahnesteig unterrühren. Vorsichtig den Quark und anschließend die Schokoraspel unter die Sahne heben.

Nun die Sahne-Quark-Masse wie eine Kuppel auf den Tortenboden streichen. Anschließend die Teigstreusel gleichmäßig auf der Kuppel verteilen und ganz leicht festdrücken. Stellt die Torte eine Stunde im Kühlschrank kalt bevor ihr sie serviert oder lasst sie über Nacht im Kühlschrank ziehen.

© Fräulein Meer backt