***Bananensplittorte***

Für den Teig benötigst du:
8 Eier
200 gr. Zucker
300 gr. gemahlene Haselnüsse
1 ½ TL Backpulver

Weitere Zutaten:
4 Becher Sahne
½ Glas Nutella
1 ½ Pck. Paradiescreme Vanille
50 gr. Mandelblättchen
1/8 l Eierlikör
4-5 Bananen
Halbbitterkuvertüre

Zubereitung:
Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Nüsse und Backpulver mischen und unter die Eigelbmasse geben. Den Eischnee unterheben. Zwei Böden davon backen bei 180°C ca. 25 Minuten.
Nach dem Auskühlen auf eine Tortenplatte setzen und den Boden mit Nutella bestreichen (geht aufgewärmt besser).
Bananen der Länge nach halbieren und auf das Nutella legen.
Sahne mit Paradiescreme aufschlagen und 2/3 davon auf die Bananen geben. Den zweiten Boden darauflegen und die restliche Vanillesahne darauf geben und glattstreichen (auch auf den Rand).
Eierlikör mit 1 EL Paradiescreme verrühren und auf der Vanillesahne verteilen.
Mandelblättchen in der Pfanne anrösten und zum Schluss auf der Torte verteilen.
Kuvertüre schmelzen und anschließend in einen Spritzbeutel (Plastiktüte) geben und die Torte damit verzieren.