

# Maulwurforte

---

- 6 Eier
- 140 g Butter
- 200 g Zucker
- 3 Pck Vanillezucker
- 100 g Mehl
- $\frac{1}{2}$  Pck Backpulver
- 100 g Schokoraspeln
- 1 Dose Mandarinen (314 ml)
- 2 Bananen
- 1 Zitrone
- 750 ml Sahne
- 1 Pck Sahnefestiger
- 1 TL Kakao
- 1 TL Puderzucker

[Diese Mengen reicht für eine Tortenform von 24 cm]

# Zubereitung

---

Die Eier trennen. Die Butter, Zucker und einem Vanillezucker zu einer Creme verrühren und das Eigelb zugeben. Mehl, Backpulver und Schokoraspeln mischen und unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Backofen **für 45-60 Minuten bei 150° C** backen. Anschließend auskühlen lassen.

Den Tortenboden bis auf einen 1 cm breiten Rand und Boden mit einem Löffel

aushöhlen.

Das Kucheninnere zerkrümeln. Die Mandarinen abtropfen lassen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Früchte dann auf dem Tortenboden verteilen.

Die Sahne mit dem restlichen Vanillezucker und dem Sahnefestiger steif schlagen und kuppelartig auf die Früchte häufen. Das Ganze dann mit den Kuchenkrümeln bedecken und mit Kakao bestreuen.