Zubereitungszeit:
40 Minuten

Kalifornische Walnuss-Bananen-Torte

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	220 kcal/ 921 kJ	Fett:	13 g
Eiweiß:	6 g	Davon gesättige Fettsäuren:	2 g
Kohlenhydrate:	20 g	ungesättige Fettsäuren:	11 g

Zutaten für 8 Portionen :

- 80 g kalifornische Walnüsse
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 85 g Mehl

Zubereitung:

1. Die Walnüsse im Ofen bei 120 Grad (Gas: Stufe 1, Umluft: 100 Grad) für 10 Minuten rösten und anschließend kleinhacken.

2. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Eigelb, Mehl, Backpulver, Milch und Öl miteinander verrühren bis alles gut vermischt ist. Die Banane schälen und kleinschneiden.

3. Den Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Bananen-stückchen und die Walnüsse mit der Eigelb-Mischung vermengen, dann das Eiweiß unterheben. In eine gefettete Kuchenform geben und 20 Minuten backen.