

Kirsch-Bananen-Torte

Eine cremige Torte ohne Backen mit Frischkäse-Joghurt-Creme, Bananen und Kirsch-Strudel. Wer KiBa mag, wird diese Torte lieben!

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenplatte

Keksboden:

150 g Löffelbiskuits
125 g Butter

Frischkäse-Bananen-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen
weiß
6 EL kaltes Wasser
2 Bananen , reif
600 g Frischkäse (12% Fett i.Tr.)
300 g Joghurt
100 ml Bananenektar
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Zucker
3 EL Sauerkirschkonfitüre

Wie mache ich eine Kirsch-Bananen-Torte?:

1 Vorbereiten:

Die Tortenplatte mit einem Bogen Backpapier belegen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen.

2 Keksboden zubereiten:

Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel mit einem Teigroller fein zerbröseln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Löffelbiskuitbrösel unterrühren, die Masse in dem Springformrand gleichmäßig verteilen und leicht zu einem Boden andrücken. Den Boden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

3 Frischkäse-Bananen-Creme zubereiten:

Gelatine mit dem Wasser anrühren und 5 Min. quellen lassen. Bananen schälen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Frischkäse mit Joghurt, Bananennektar, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und mit etwa 4 EL Frischkäsemasse verrühren. Gelatinemasse unter die Frischkäsemasse rühren und 4 EL der Creme auf dem Boden verteilen. Bananenscheiben gleichmäßig nebeneinander auf die Creme legen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Übrige Creme daraufgeben und glatt streichen. Konfitüre in Klecksen auf der Creme verteilen und mit einer Gabel in die Creme strudeln. Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Backpapier mit einem Tortenheber lösen und entfernen. Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen.