Bananencremetorte

Wer gerne Bananen isst, wird dieses Rezept lieben! Die Bananencremetorte zergeht förmlich auf der Zunge und ist ein echtes Highlight auf der Kuchentafel

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 7,8 h

Zutaten

Für den Boden

100 g	Vollkornkekse
30 g	Butter (geschmolzen)
25 g	Zucker
0.5 Prisen	Salz
0.25 TL	Zimt
1 EL	Wasser

Für die Creme

125 ml	lauwarme Milch
0.5 Packungen	Sofort-Gelatine
125 g	Frischkäse
100 ml	Kodensmilch (gezuckert)
2 EL	Zucker
0.5 TL	Vanillezucker
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
1.5 Stk.	Bananen (reif)
250 ml	Schlagobers

Für das Topping

100 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die Bananencremetorte den Backofen auf 190°C vorheizen. Die Vollkornkekse in einen Gefrierbeutel füllen, schließen und mit dem Nudelholz oder den Händen sehr fein zerkrümeln. Butter zerlassen und mit den Kekskrümeln vermengen.

2. Zucker, Salz, Zimt und Wasser dazugeben und alles zu einem Teig verrühren. Eine 26er Springform mit Butter einfetten, oder mit Backpapier auskleiden. Die Keksmasse auf dem Boden der Form verteilen und leicht andrücken. Im Ofen ca. 8-10 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu zunächst die Sofort-Gelatine langsam in die lauwarme Milch einrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist.

4. Dann den Frischkäse, die gezuckerte Kondensmilch, den Zucker, den Vanillezucker und das Puddingpulver in einer Schüssel glatt rühren.

5. Jetzt die Gelatine-Milch sorgfältig unter die Creme rühren.

6. Nun noch das Schlagobers steif schlagen und nach und nach unterheben.

7. Als nächstes ca. die Hälfte der Füllung auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf der Creme verteilen.

8. Anschließend die restliche Creme in die Form geben und glatt streichen. Die Torte sollte nun abgedeckt, am besten über Nacht, im Kühlschrank ruhen.

9. Vor dem Servieren noch das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und als Topping auf der Torte glatt streichen. Die Torte sollte stets im Kühlschrank gelagert werden.

Tipp

Die Bananencremetorte vor dem Servieren mit Kokosraspeln bestreuen