KiBa-Torte

Das Rezept von der KiBa-Torte schmeckt fruchtig und cremig nach Kirsche und Banane und das ganz ohne zu Backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

Für den Boden

160 g	Biskotten
125 g	Butter (geschmolzene)

Für den Belag

300 g	Naturjoghurt
600 g	Frischkäse
100 ml	Bananennektar
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Gelatine (gemahlen)
2 Stk.	Bananen (reife)
3 EL	Kirschkonfitüre

Zubereitung

1. Für die **KiBa-Torte** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auskleiden.

2. Dann die Biskotten in eine Schüssel geben und so lange zerstampfen bis man Brösel hat.

3. Jetzt die geschmolzene Butter hinzufügen, gut verrühren und die Masse in die Form geben. Alles mit einem Löffel gut andrücken und die Form anschließend in den Kühlschrank stellen.

4. Nun schon mal die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Als nächstes den Frischkäse, den Joghurt, den Bananennektar, den Zucker und den Vanillezucker miteinander verrühren.

5. Dann die Gelatine in einem Topf bei mäßiger Hitze zum schmelzen bringen, ca. 4 EL von der Creme zügig unterrühren und alles wieder zurück zu der restlichen Creme geben.

6. Danach schon mal die Bananen schälen und in Scheiben schneiden.

7. Anschließend etwa 4 EL von der Creme auf den Boden verteilen, und mit den Bananenscheiben auslegen.

8. Jetzt die restliche Creme in die Form geben und glattstreichen. Zum Schluss die Kirschkonfitüre in Klecksen auf der Creme verteilen und mit einem Hölzchen oder einer Gabel verstrudeln. Die Torte sollte nun ca. 4 Stunden im Kühlschrank ruhen, damit sie fest wird.

Tipp

Um für die KiBa-Torte die Biskotten zu zerbröseln, kann man diese auch in einen Gefrierbeutel geben und dann mit einem Nudelholz überrollen.