Schwedenbomben-Karamelltorte mit Bananen

Das Rezept von der Schwedenbomben-Karamelltorte mit Bananen ist sehr süß und deshalb nichts für Kalorienzähler.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Boden

300 g	Karamell-Kekse (z. B. Lotus Karamell-Gebäck)
100 g	Butter

Für die Creme

500 g	Topfen
32 Stk.	Mini-Schwedenbomben (Schaumküsse)
1 Packung	Vanillezucker
120 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
1 Flasche	Milch-Karamell (oder nach Belieben)
2 Stk.	Bananen (große)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Karamell-Kekse (zerbröselt)

Zubereitung

1. Für die **Schwedenbomben-Karamelltorte** mit Bananen den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Kekse am besten in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand zu Brösel verarbeiten.

3. Nun die Butter zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

4. Jetzt die Butter zu den Bröseln geben und gut miteinander vermengen.

5. Die Masse anschließend in die Springform geben und mit einem flachen Gegenstand fest andrücken. Die Form hinterher bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

6. Als nächstes den Schaum von den Schwedenbomben von den Waffeln abtragen und in eine Schüssel geben. Die übrig gebliebenen Waffeln kann man entweder nebenbei vernaschen oder eventuell als Dekoration für die Torte verwenden.

7. Nun den Topfen und den Vanillezucker hinzufügen und alles gleichmäßig verrühren.

8. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen.

9. Anschließend das Obers unter die Creme heben.

10. Danach die Bananen in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.

11. Nun den Keksboden der Springform mit den Bananenscheiben auslegen.

12. Dann die Creme in die Form geben und glatt streichen. Die Torte sollte nun für ca. 4 Stunden im Kühlschrank ruhen.

13. Vor dem Servieren nach Belieben den Rand der Torte mit Keksbrösel dekorieren. Wer ein recht dickflüssiges Milchkaramell gekauft hat, kann jetzt des Karamell in die Mitte der Torte geben. Bei eher dünnflüssigem Karamell empfiehlt sich ein Stück Torte auf einem Teller zu platzieren und dann mit etwas Karamell zu übergießen.

Tipp

Die Schwedenbomben-Karamelltorte mit Bananen schmeckt anstatt mit Milchkaramell auch mit einem dickflüssigen Schokoladensirup. Wer keine Mini-Schwedenbomben bekommt, kann auch auf ca. 250 g normale Schwedenbomben zurückgreifen.