Toffee-Bananen-Torte

Dieses Rezept ist sicher nichts für eine Diät, aber die Toffee-Bananen-Torte ist immer eine Sünde wert - und sie muss nicht im Ofen gebacken werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

250 g	Kekse (nach Belieben)
100 g	Butter (weiche)
1 Dose	Kondensmilch
3 Stk.	Bananen
250 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillearoma
Nach Belieben	Kakaopulver

Zubereitung

1. Für die Toffee-Bananen-Torte die Kondensmilch in der geschlossenen Dose in einen großen Topf stellen und so viel Wasser in den Topf füllen, dass die Dose komplett unter Wasser steht.

2. Die Kondensmilch so mindestens 2 Stunden im geschlossenen Topf kochen lassen, dabei regelmäßig kontrollieren, ob die Dose noch vollständig mit Wasser bedeckt ist. Falls nicht, unbedingt Wasser nachfüllen, sonst kann die Dose explodieren!

3. In der Zwischenzeit die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Handtuch abdecken. Mit einem Nudelholz zerschlagen, bis sehr kleine Krümel entstehen. Diese Krümel mit der weichen Butter verkneten.

4. Die Butter-Keks-Mischung in eine Springform (26 cm) geben und am Boden fest andrücken. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Die Kondensmilch-Dose aus dem Wasser heben und abkühlen lassen. Das aus der Kondensmilch entstandene Toffee gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und das Toffee damit belegen.

6. Schlagobers mit etwas Vanille-Aroma steif schlagen und auf den Bananen verteilen. Mit etwas Kakao bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Die Toffee-Bananen-Torte mit etwas Zimt verfeinern.