



No-Bake Bananentorte

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



Den Pudding mit der Milch glattrühren. In einer separaten Schüssel den Frischkäse mit der Kondensmilch mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verrühren. Sahne steif schlagen und mit der Puddingmasse unter die Frischkäsemasse heben.

- 3 -

Bananen in Scheiben schneiden und in einer Lage in der Form auf dem Keksboden verteilen. Creme gleichmäßig darauf verstreichen und alles für mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Mit frisch geschlagener Sahne servieren.

Zutaten für 1 Torte

200 g Eierplätzchen
70 g Zucker
4 Esslöffel Butter
370 g Bananenpudding
200 ml Milch
110 g Frischkäse
100 ml gesüßte Kondensmilch
300 g Schlagsahne
2 große Bananen

Crunchy Keksboden trifft fruchtige Bananencreme - dieser Tortentraum ist ruckzuck zusammengerührt, und das Beste - der Ofen kann dabei aus bleiben.

- 1 -

Die Plätzchen in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle solange darüberrollen, bis alles zu feinen Krümeln geworden ist. Butter in der Mikrowelle schmelzen und mit den Kekskrümeln und Zucker vermischen. Die Masse auf dem Grund einer runden 26er-Form festdrücken, sodass ein lückenloser Boden entsteht. In den Kühlschrank stellen.

- 2 -