

Banana-Split-Torte

Zeit gesamt
1h 15min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|-------------------------|------------|
| Blattgelatine | 6 St. |
| Schokoladenkekse | 325 g |
| Butter | 100 g |
| Bananen | 5 St. |
| Schlagsahne | 200 g |
| Zucker | 80 g |
| Speisequark, Magerstufe | 600 g |
| Vanille Zucker | 1 Päckchen |
| Schokolade, Zartbitter | 200 g |
| Öl | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), Springform 26 cm

Durchmesser

1. Springformboden (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In den Mixbehälter 300 g Schokoladenkekse geben und 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Anschließend zerkleinerte Schokoladenkekse in eine Schüssel umfüllen. Dabei etwa 1 EL beiseitestellen.
2. In den Mixbehälter Butter geben und 3 Min./60 °C/Stufe 1 schmelzen. Geschmolzene Butter über die Kekskrümel geben und vermengen. Keksmasse in eine Springform geben und am Boden mit der Hand leicht festdrücken. Im Kühlschrank beiseitestellen.
3. Bananen schälen und einmal längs und einmal quer halbieren. In den Mixbehälter 100 ml Schlagsahne und Gelatine geben und 2 Min./70 °C/Stufe 2 auflösen. Übrige Sahne, Zucker, Quark und Vanillinzucker in den Mixbehälter geben und 50 Sek./Stufe 6 verrühren. Masse auf dem Keksboden verteilen und Bananenhälften eindrücken.
4. Schokolade grob in Stücke brechen. In den gesäuberten Mixbehälter Schokolade und Öl geben und 5 Min./60 °C/Stufe 1 schmelzen. Schokolade über den Kuchen geben und mindestens 60 Min. im Kühlschrank fest werden lassen. Übrige Kekse grob mit den Händen zerdrücken und über den Kuchen streuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 348 kcal |
| Kohlenhydrate | 38 g |
| Eiweiß | 9 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 18 g |