



# 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