



BANANEN SPLIT TORTE – OHNE BACKEN



Super einfache no bake Bananen-Split Torte. Diese Torte benötigt keinen Backofen! Dafür werden einfach Butterkekse in Reihen hingelegt und mit einer leckeren Karamellsoße bestrichen. Gefüllt mit einer cremigen Quark Sahne Füllung und süßen Bananen werden die Butterkekse aufgestellt und zu einem Kuchen geformt. Als Dekoration außen dient noch eine schokoladige Ganache- also eine Creme aus zartbitter Schokolade und Sahne. Dieses Rezept ist wirklich super einfach und blitzschnell mit nur wenigen Zutaten zubereitet. Perfekt für spontanen Besuch am Nachmittag oder auch zum Sonntagskaffee.



Zubereitungszeit

25 Minuten



Kühlzeit

2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG

Den Quark mit etwa 2 EL der Karamellcreme verrühren. Die Sahne zugießen und mit dem Sanapart steifschlagen. Etwa 100 g Sahnecreme für die Dekoration in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Schokostreusel kurz unter die große Menge Creme heben. Eine Dauerbackfolie auf die Arbeitsfläche legen. 3 Kekse der Breite nach nebeneinander und in 7 Reihen untereinanderlegen. Mit der restlichen Karamellcreme bestreichen und eine zweite Schicht Kekse darauflegen. Etwas Creme in die Mitte streichen und die Bananen längs hineinlegen. Mit der restlichen Creme bedecken. Die Backfolie an den Seiten nun anheben und zusammendrücken, sodass ein Dreieck entsteht. Den Kuchen in die Folie einwickeln und für mindestens 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

GANACHE

Die Sahne in der Mikrowelle oder in einem Topf erhitzen. Die Kuvertüre fein hacken und klümpchenfrei einrühren. Kurz auf Raumtemperatur abkühlen lassen, bis die Schokoladencreme streichfähig ist.

FERTIGSTELLEN

Den Kuchen aus der Folie lösen und rundherum mit der Ganache bestreichen. Die zurückgelegte Creme in einen Spritzbeutel mit feingezackter Sterntülle füllen und oben in kleinen, kreisenden Bewegungen auf den Kuchen spritzen. Zum Schluss die Schokostreusel darüber streuen.

ZUTATEN:

- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 100 g** Karamellcreme
- 250 g** Sahne
- 5 TL** San-apart
- 50 g** Schokoladenblättchen
- 42** Kekse
- 2** Bananen (frisch)

GANACHE:

- 200 g** Zartbitterkuvertüre
- 100 g** Sahne
- 10 g** Schokoladenblättchen

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally <3