

Bananen-Torte mit Mandeln

Kuchen » Creme-Torten

Zutaten (12 Stücke)

- » 6 Blatt Gelatine
- » 300g Bananenjoghurt
- » 3 EL Zitronensaft
- » 250g Mascarpone
- » 50g Zucker
- » 4cl Brandy
- » 4 Banane(n)
- » 300ml Schlagsahne
- » 1 Biskuit-Tortenboden
- » ger. Mandelblättchen

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Bananenjoghurt mit Zitronensaft, Mascarpone und Zucker cremig rühren. In einem kleinen Topf den Brandy bei schwacher Hitze erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. In dünnem Strahl unter die Käsecreme ziehen.

2. Drei Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Sahne steif schlagen und mit dem Obst behutsam unter die Creme heben.

3. Biskuit waagerecht halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring schließen. Hälfte der Bananencreme darauf verteilen, zweiten Biskuit auflegen, die restliche Creme darauf verstreichen. Torte ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Kurz vor dem Servieren den Tortenring behutsam entfernen. Die Banane in Scheiben teilen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sich das Obst nicht verfärbt. Die Torte damit und mit den Mandelblättchen verzieren.

Nährwerte: 310kcal/E4g/F17g/KH34g pro Portion

angelegt am: 26.08.2004

Rezept-Nr: 1244

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke