

Kuchen und Gebäck

Philadelphia - Bananen - Torte

Zutaten:

- 200 g Kekse
- 125 g Butter
- 600 g Philadelphia
- 300 g Joghurt
- 3 EL Zitronensaft
- 6 Blatt Gelatine od. 1 Pck Gelatinepulver
- 75 g Zucker (davon 2 Pck. Vanillezucker)
- 150 ml Bananensaft
- 5 Bananen
- 1 Pck. Tortenguss

Zubereitung:

- Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln.
- Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
- Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit einem Handrührgerät vermengen.
- Gelatine nach der jeweiligen Packungsanleitung zubereiten. Mit Zucker, Vanillezucker und dem Bananensaft erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst hat. Schnell unter die Creme rühren.
- So viele Bananen halbieren, dass der Tortenboden bedeckt ist. Creme in die Springform füllen und Torte anschließend 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Übrige Bananen in Scheiben schneiden und auf die Torte legen. Anschließend Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten und über die Bananenscheiben gießen. Torte eine weitere Stunde kühlen.

Eindeutige ID: #1050

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 12:09