

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



Bananensplit-Torte



Zutaten

Kuchen

250 g Magerquark
100 g Karamellcreme
250 g Sahne
5 TL San-apart
50 g Schokoblättchen
42 Butterkekse
2-3 frische Bananen

Ganache

200 g Zartbitterkuvertüre
100 g Sahne
10 g Schokoblättchen

 10-12 Portionen  25 Min.  2 Std.

Diese vom weltberühmten Bananensplit inspirierte Torte sorgt bei allen Feierlichkeiten für die große Dessert-Überraschung. Dabei ist sie ganz einfach zuzubereiten und sorgt für einen knusprig-fruchtigen und cremigen Genuss.

1 Kuchen

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 untereinander legen (Schrift soll waagrecht lesbar sein). 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 in Dreieck entsteht. Den Kuchen in die Folie einwickeln und für mindestens 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

2 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.

3 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.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

