

Bananentorte "Lorena"



Zutaten für eine Torte:

1 Tortenboden (Biskuitboden)
Aprikosenmarmelade
reife Bananen
400-500 ml Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
(z.B. von Dr. Oetker)
100 g Vollmilch-Schokolade
Schokostreusel

1. Am Vorabend 2 Becher Sahne und die grob geraspelte Schokolade langsam erhitzen, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.
2. Biskuitboden mit Marmelade bestreichen. Bananen schälen, längs halbieren und den Boden damit belegen.
3. Schokoladensahne mit dem Sahnesteif schlagen, über die Bananen streichen.
4. Die Torte mit Schokostreuseln verzieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 18 h, Nachspeisen, Kuchen, deutsch

Rezeptanregung: Lorena F.,
November 2006.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 15.01.2023