

Bananen-Sahne-Torte

1 dünner heller Wiener Boden (ca. 2 cm hoch)

Für die Bananen-Sahne-Creme:

200 g Joghurt

2 Päckchen Vanillezucker

50-75 g Zucker

1-2 EL Zitronensaft

3-4 reife Bananen

8-10 Blatt Gelatine, 2 EL Milch

400 g Sahne (mind. 30 % Fett)

zum Garnieren: Schlagsahne, Bananenchips, Schokoröllchen o.Ä.

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen (5-8 Min.)
2. Den Wiener Boden auf eine Platte stellen und mit einem Tortenring umschließen.
3. Den Joghurt mit Zucker und Vanillezucker verrühren.
4. Die Bananen schälen, mit Zitronensaft pürieren, unter die Joghurtmasse rühren.
5. Die Milch leicht erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
6. Die Milch-Gelatine-Masse mit der Bananen-Masse mischen (Ausgleich machen!).
7. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.
8. Die Masse auf dem Tortenboden glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen (ca. 4 Stunden).
9. Zum Servieren den Tortenring entfernen und die Torte nach Belieben garnieren.