BANANA SPLIT EISCREME TORTE

REZEPT FÜR: Ø18CM SPRINGFORM
DAUER: 3 STUNDEN 00 MINUTEN

ZUTATEN

TORTE
100g Vollkornbutterkekse
65g Butter
3 Bananen
200ml Schokoladen Eiscreme
200ml Erdbeer Eiscreme
200ml Vanille Eiscreme

TOPPING
500ml Schlagrahm
(z.B. von Weihenstephan)
30g Zucker
8 Kirschen mit Stiel
50ml Schokoladensauce
20g Bunte Streusel

1. Für den Boden der Torte die Vollkornbutterkekse portionsweise in einen Gefrierbeutel füllen und z.B. mit einem Nudelholz in feine Stückchen klopfen. Krümel mit flüssiger Butter vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegten Springformboden mit hohem Tortenring kippen. Gut festdrücken

2, Bananen schälen und längs halbieren. Auf den Keksboden eng an eng legen und im Kühlschrank anschließend kühlen

3. Eiscreme aus dem Gefrierfach holen und ca. 20 Minuten antauen lassen. Anschließend Ebene für Ebene auf den Bananenboden geben, glattstreichen und die nächste Eiscremeebene folgen lassen

4. Schlagram mit Zucker steif aufschlagen und ca. ein Dritten davon auf die Eiscreme geben und glattstreichen. ein zweites Drittel Schlagram in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und acht große Tupfer auf die Schlagrahmcreme spritzen. Kirschen in die Tupfer setzen und Torte mindestens 2 Stunden im Gefrierfach kühlen

5. Torte nach der Külzeit aus dem Gefrierfach nehmen und vorsichtig vom Tortenrand lösen. Restlichen Schlagrahm um die Torte streichen und abschließend Schokoladensauce über die Ränder laufen lassen. Alles mit bunten Streuseln finalisieren und gut gekühlt genießen

NOTIZEN