



BANANEN-BUTTERMILCH-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DEN GUETZLIBODEN

150 g Butterguetzli, zerbröselt

125 g Butter, geschmolzen

2 TL Kakaopulver

FÜR DIE CREME

250 QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 ml Buttermilch

2 Banane(n)

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Msp. Zimt, gemahlen

2 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

100 ml Vollrahm, geschlagen

Kokosraspel, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für den Guetzliboden: Guetzlibrösel mit geschmolzener Butter und Kakaopulver gut vermischen.
2. Kuchenrahmen auf ein Backpapier geben und die Guetzlimasse darin dünn verteilen.
3. Für die Creme: QimiQ Whip Konditorcreme gemeinsam mit dem Schalgobers aufschlagen.
4. Für die Creme: Buttermilch, Bananen, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronenschale und Zitronensaft in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. QimiQ glatt rühren. Buttermilchmischung dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
6. Creme auf den Guezliboden streichen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. Vor dem Servieren mit Kokosraspeln bestreuen und nach Belieben dekorieren.