



BANOFFEETORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

200 g Butterguetzli, zerbröselt

100 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Rahm-Basis

220 g Zucker

150 g Butter

1 Prise(n) Meersalz

2 Eigelb

500 g Banane(n), in Scheiben geschnitten

1 Zitrone(n), Saft davon

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Mascarpone

100 ml Vollrahm

100 g Zucker

12 g Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Füllung: Zucker in einem Topf karamellisieren, QimiQ Classic dazugeben und bei niedriger Stufe schmelzen lassen bis sich das Karamell löst.
3. Butter und Meersalz dazumischen und auskühlen lassen.
4. Bananenscheiben mit dem Zitronensaft marinieren, auf dem Keksboden verteilen und die Karamellmasse darauf verteilen. Gut durchkühlen lassen.
5. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Topping auf der Torte verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.