



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 KEKSBODEN

150 g Butterkekse, 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 Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

Kokosflocken, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für den Keksboden: Butterkeksbrösel mit der geschmolzenen Butter und Kakaopulver gut vermischen.
2. Kuchenrahmen auf ein Backpapier geben und die Keksmasse darin dünn verteilen.
3. Für die Creme: QimiQ Whip Konditorcreme gemeinsam mit dem Schlagobers aufschlagen.
4. Buttermilch, Bananen, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronensaft und -schale in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. Buttermilchmischung zur QimiQ Mischung geben.
6. Creme auf den Keksboden streichen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. Vor dem Servieren mit Kokosflocken bestreuen und nach Belieben dekorieren.