

Bananen-Toffee-Torte

ca. 10 Portionen  gelingt leicht  bis zu 50 Min.



Zutaten:

Tortenboden:

250 g zerkleinerte Madeleines
(französisches Kleingebäck)
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Vollmilch-Geschmack
50 ml flüssiges Schlagobers

Karamell-Obers:

10 Stk. Milchkaramellen
(Weichbeißer)
 $\frac{1}{8}$ l flüssiges Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Belegen:

500 g Bananen

Vanille-Obers:

$\frac{1}{8}$ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Dekorieren und Bestreuen:

$\frac{1}{8}$ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Wie mache ich eine Bananen-Toffee-Torte?:

1 Tortenboden:

Für den Tortenboden Madeleines mit flüssiger Kuchenglasur und Schlagobers vermischen, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) geben und glatt streichen.

2 Karamell-Obers:

Für das Karamell-Obers die Milchkaramellen mit Schlagobers unter Rühren bei geringer Hitze schmelzen, etwas überkühlen lassen und das Sahnesteif einrühren. Das Karamell-Obers auf dem Tortenboden verteilen.

3 Zum Belegen:

Die Bananen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und das Karamell-Obers damit dicht belegen.

4 Vanille-Obers:

Für das Vanille-Obers Schlagobers mit Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen und auf den Bananenbelag streichen.



- 5 **Zum Dekorieren und Bestreuen:**
Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und mit einem Spritzbeutel mit beliebiger Tülle auf die Torte spritzen. Die Torte mit Raspelschokolade bestreuen.

