

# Erdbeer-Bananen Torte



## **Zutaten für den Boden:**

**150 g Löffelbiskuits**  
**125 g Butter**

## **Zutaten für den Belag:**

**525 g Frischkäse oder Quark**  
**300 g Joghurt**  
**3 Bananen**  
**300 g Erdbeeren**  
**12 Blatt Gelatine für die Frischkäse Masse**  
**ein wenig Milch**  
**75 g Zucker**  
**1 Päckchen Tortenguss klar**

## **Backzeit: keine, Kühlzeit gute 5 Stunden**

Für den Boden lässt man die Butter schmelzen. Die Biskuits zerkleinert man in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz bis es Brösel sind. Dann vermengt man die Butter mit den Bröseln. Die Backform wird mit Backpapier ausgelegt, dann wird die Masse mit einem Löffel glatt auf den Boden der Form gedrückt. Den Tortenboden im Kühlschrank kühlen.

Man wäscht und putzt die Erdbeeren. Die Bananen schälen und längs halbieren. In der Zwischenzeit den Frischkäse, Zucker und den Joghurt vermengen. Die Gelatine zusammen mit ein wenig Milch erwärmen und auflösen, dann unter die Frischkäse-Masse heben. Zuerst ein wenig Frischkäsemasse auf den Tortenboden geben und verteilen. Kurz fest werden lassen, dann die halbierten Bananen darauf verteilen und anschließend die restliche Frischkäse Masse darauf verteilen. Die Torte im Kühlschrank kurz fest werden lassen. Erdbeeren und Bananenstücke auf der Torte verteilen.

Den Tortenguss nach Anleitung mit Wasser und Zucker aufkochen und über den Erdbeer- und Bananenstücken verteilen.

Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen.