

BANANENTORTE

Renate

Zutaten:

1 Biskuitboden
4 – 8 Bananen
6 Becher Sahne
1 Galetta Vanillegeschmack
1 Tafel Vollmilchschokolade
½ Tafel Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Ring um den Tortenboden legen und mit Bananen belegen und mit Zitronensaft beträufeln.
5 ½ Becher Sahne mit Galettapulver steif schlagen. Die gesamte Masse auf die Bananen geben.

Den Rest der Sahne erwärmen und die Schokolade darin schmelzen und abkühlen lassen.

Die abgekühlte Masse auf Torte geben.

Im Kühlschrank fest werden lassen.

Verziert servieren.