



Bananen-Joghurt-Torte mit Schokolade

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell gemachte Wochendstorte, besonders für Kinder

Zutaten

- Für 1 Springform / 12-14 Stücke
- 1 heller Biskuit/Wiener Boden
- 1 dunkler Biskuit/Wiener Boden
- 200 ml geschlagene Sahne
- 1 Tütchen Pistazien, gehackt
- 6 Bananen
- Saft 1 Zitrone
- Für die Creme:
- 300 g fettarmer, milder Bio-Joghurt
- 100 g Zucker
- 6 weiße Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- Saft 1/2 Zitrone
- 4 cl Bananenlikör
- 250 ml Sahne
- 4 Bananen in der Länge halbiert
- 1 Tafel Vollmilchschokolade, geschmolzen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Springform zunächst mit dem hellen Biskuit auslegen, mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt2

Zunächst die Hälfte der halbierten Bananen ebenfalls mit etwas Zitronensaft einstreichen. Die Sahne steif schlagen; den Joghurt und Zucker glatt verrühren.

Schritt3

Den Zitronensaft mit dem Bananen Likör und der ausgedrückten Gelatine erhitzen, auflösen und unter die Creme rühren, erkalten, anziehen lassen.

Schritt4

Kurz vor dem Gelieren die geschlagene Sahne in 2 Schritten unter heben.

Schritt5

1/3 der Menge auf dem Boden glatt verstreichen und die Hälfte der marinierten Bananenhälften, mit der Schnittfläche nach oben, dicht an dicht, darüber legen.

Schritt6

Dann folgt die restliche Creme, glatt verstreichen, für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Fest werden, anziehen lassen, dann die zweite Hälfte der Bananen darüber geben.

Schritt7

Inzwischen die Schokolade auf einem heißen Wasserbad auflösen, und die Torte überziehen.

Schritt8

Aus der Springform lösen und die Ränder mit den gehackten Pistazien garnieren, etwas andrücken.

Schritt9

.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bananen-joghurt-torte-mit-schokolade/>