

Bananen – Milchschnitten – Torte

Zutaten:

20 Milchschnitten
250 g Magerquark
250 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
80 g Zucker
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
3 Bananen



Zubereitung:

- Eine Tortenplatte mit Milchschnitten auslegen.
- Tortenring auf etwa 25 cm einstellen.
- Den Ring auf die Milchschnitten legen.
- Überstehende Schnitten abschneiden.
- Etwa 4 – 5 Milchschnitten längs und quer halbieren.
- Als Rand an den Tortenring stellen.
- Bananen fein pürieren.
- Sahne mit 15 g Gelatine steif schlagen.
- Quark mit Zucker, Vanillezucker, Bananenpüree und Restgelatine verrühren.
- Die steif geschlagene Sahne unterheben.
- Creme auf dem Boden verteilen und glatt streichen.
- Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
- Verzierungen nach Lust, Laune oder Anlass aufbringen.