

## Rezept

# No Bake Bananen-Creme-Torte

Ein Rezept von No Bake Bananen-Creme-Torte, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>200 g</b>	Eierplätzchen (oder Butterkekse)	<b>60 g</b>	Zucker
<b>6 EL</b>	Butter	<b>100 ml</b>	gesüßte Kondensmilch
<b>110 g</b>	Frischkäse	<b>300 g</b>	Schlagsahne
<b>200 ml</b>	Milch	<b>2</b>	große Bananen

### Für den Bananenpudding

<b>1</b>	Banane	<b>200 ml</b>	Milch
<b>1 Päckchen</b>	Vanillepuddingpulver		

### Außerdem

Gefrierbeutel	Springform ø26cm
---------------	------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal, 20 g F, 5 g EW, 36 g KH

## Zubereitung

1. Butter langsam im Topf schmelzen. Währenddessen einen Gefrierbeutel mit Keksen füllen und diese mit einem Nudelholz zerkleinern. Den Zucker und geschmolzene Butter hinzugeben. Die Masse in die Springform geben und zu einem Boden andrücken. Form in den Kühlschrank stellen.
2. Eine Banane zerquetschen und mit 200ml Milch pürieren. In einer zweiten Schüssel Vanillepuddingpulver mit 100ml Milch verrühren und zur Bananenmilch geben, aufkochen und unter rühren einkochen lassen. Den Pudding mit der restlichen Milch glattrühren.
3. Kondensmilch und Frischkäse mit einem Rührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Pudding unter die Frischkäsemasse heben.
4. Den Keksboden mit in Scheiben geschnittenen Bananen belegen und anschließend die Creme gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend für 4 Stunden oder am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Kalt servieren.