

Rezept

No Bake Bananen-Creme-Torte

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

Zutaten

200 g Eierplätzchen (oder Butterkekse)

6 EL Butter

110 g Frischkäse

200 ml Milch

60 g Zucker

100 ml gesüßte Kondensmilch

300 g Schlagsahne

2 große Bananen

Für den Bananenpudding

1 Banane

200 ml Milch

1 Päckchen 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.