

Blitzschnelle Bananen-Torte à la VERPOORTEN

Zutaten

für ca. 12 Stücke Bananen-Eierlikör-Torte

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

500 g Bananen

1 Torten-Biskuitboden

250 g Sahne

2 EL Zucker

75 g gehobelte Mandeln

100 g Schokoladenstreusel



Zubereitung

Die Bananen schälen, in dünne Scheibchen aufschneiden und den Biskuitboden damit belegen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber träufeln.

Die Sahne steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe leicht anrösten. Die Sahne gleichmäßig auf den Bananen verstreichen, die Mandeln darüber verteilen und mit Schokoladenstreuseln bestreuen.

Tipp: Sollten überraschend Gäste kommen oder Sie plötzlicher Heißhunger auf Süßes überkommen, ist diese blitzschnell zubereitete Torte genau das Richtige.

[Link zum Rezept: Blitzschnelle Bananen-Torte à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de