

Schnelle Bananen-Joghurt-Torte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Boden:

8 EL Mehl

2 Eier

3 EL Öl

2 EL Wasser

5 EL Zucker

1/2 Pkg Backpulver

Belag:

1 Becher Natur-Joghurt

Obst nach Belieben (z.B. 3 Bananen oder 500 g Erdbeeren)

1 Pkg Tortenguß - klar bei Bananen

2 EL Zucker

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden miteinander verrühren und 20 Minuten bei Ober/ Unterhitze backen.

Auf dem abgekühlten Boden 1 Becher Natur-Joghurt (ca. 125 g) streichen.

Dann Bananen (bzw. Obst nach Belieben) darauf geben.

Auf dem Obst den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verteilen (wer ihn sehr mag - wie ich ;-), kann gerne etwas mehr darauf machen, um so intensiver schmeckt man ihn.) Abschließend den Tortenguß nach Anweisung kochen und auf die Torte geben.

Leser-Tipp

Soll es noch schneller gehen, dann nehmt einen fertigen Tortenboden, so spart ihr nochmals Zeit. Das ist mein Tipp. Gerne könnt ihr die Obsttorte noch mit Sahne und Schokostreuseln verzieren. Zum Kaffee ist diese Torte ein ganz schnell gemachter und super leckerer Genuss.

[Link zum Rezept: Schnelle Bananen-Joghurt-Torte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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