

Zutatenliste

Bananen-Käse-Kuchen

Anzahl	Einheit	Zutat
75.00	g	gemahlene Mandeln
80.00	g	zerlassene Margarine
100.00	g	Schokolade
4.00	Blatt	Gelatine
500.00	g	Frischkäse
150.00	g	Zucker
1.00	Prise	Salz sowie etwas Zitronensaft
200.00	g	Rama cremefine zum Verfeinern
350.00	g	reife Bananen
3.00	EL	Bananenlikör

Zubereitung

Zwieback fein zerbröseln und mit Mandeln und zerlassener Margarine mischen. In eine Springform geben, festdrücken und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten backen. Abkühlen lassen. Schokolade schmelzen und auf dem Boden vertreiben. Ganz auskühlen lassen.

Gelatine nach Packungsanweisung auflösen. Frischkäse, Cremefine, Zucker und Salz verrühren. Bananen schälen, fein zerdrücken und unterrühren. Mit Bananenlikör und Zitronensaft abschmecken. Aufgelöste Gelatine zu der Bananen-Frischkäse-Masse geben und gut unterrühren.

Füllung auf den Boden geben und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühlen.