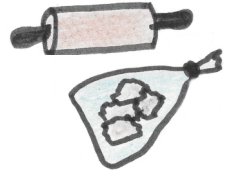
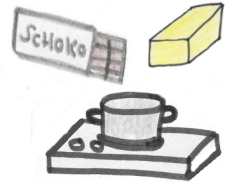


Zubereitung

1. Kekse oder Löffelbiskuits in die Gefriertüte geben, mit einem Gummiring verschließen und die Kekse mit einem Nudelholz zerkleinern.



2. Butter und Schokolade in einem Topf schmelzen.



3. Kekskrümel in den Topf dazu geben und alles verrühren.



4. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und mit einem Löffel andrücken.



5. Form in den Kühlschrank stellen.



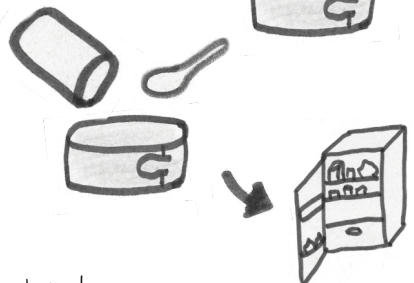
6. In einer hohen Rührschüssel Sahne mit Kakao und Zucker steif schlagen.



7. Bananen schälen und halbieren und auf den fertigen Krümelboden geben.



8. Kakaosahne über die Bananen geben und verstreichen.



9. Torte 1 Stunde kühl stellen.

