

Krunchy Erdbeere EISTORTE

ZUTATEN:

100 g weiße Schokolade
2 TL Kokosöl
300 g Krunchy Erdbeere
8 reife Bananen
500 g Frischkäse
100 g Zucker
200 ml Kokosmilch

Der Boden:

- 1 Den Boden der Springform mit Backpapier bedecken und die restliche Form mit etwas Kokosöl fetten.
- 2 80 g Schokolade im Wasserbad schmelzen, das Krunchy in die flüssige Schokolade geben und gut vermengen.
- 3 Anschließend in die Form geben und zu einen gleichmäßigen Boden andrücken.

Weiter auf Seite 2



Krunchy Erdbeere EISTORTE

ZUTATEN:

100 g weiße Schokolade
2 TL Kokosöl
300 g Krunchy Erdbeere
8 reife Bananen
500 g Frischkäse
100 g Zucker
200 ml Kokosmilch

Die Creme:

- Die geschälten Bananen und den Frischkäse in einer Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse vermengen.
- Die Kokosmilch mit dem Zucker in einen Topf geben, unter stetigem Rühren zu Brei einkochen lassen und anschließend unter die Bananen-Masse heben.
- Dann die Creme auf den Krunchy-Boden geben und über Nacht in den Gefrierschrank stellen. Vor dem Servieren ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die restliche Schokolade raspeln und mit dem Krunchy und frischen Erdbeeren auf die Torte geben.

MIT
KRUNCHY
ERDBEERE

