

Peanutbutter-Tarte



FÜR 1 TARTE BENÖTIGT IHR:

Boden:

200g Vollkornkekse

100g Butter

1 EL Kakao

Creme & Toppings:

2 gefrorene Bananen

1 EL Reissirup

80ml Kokosmilch

150g Erdnussbutter, crunchy

1 EL Schokoraspel

2 EL Erdnüsse gesalzen, gehackt

1 EL Schokosoße



REZEPT:

Zur Vorbereitung zwei reife Bananen (für mindestens 4 Stunden, besser eine Nacht) in den Tiefkühler legen. Um es euch etwas einfacher in der weiteren Verarbeitung zu machen, am besten die Bananen bevor ihr sie in den Tiefkühler legt, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Springform mit Backpapier auslegen.

Die Vollkornkekse in einen Gefrierbeutel oder in einen Zerkleinerer geben und zerbröseln. Die Butter erwärmen und mit den Keksen und dem Kakao mischen, alles zusammen in die Springform geben und gleichmäßig verteilen und den Boden andrücken.

Die Springform mit dem Boden für mindestens eine Stunde in den Tiefkühler stellen.

Anschließend die Bananestücke aus dem Tiefkühler nehmen und zusammen mit 1 EL Reissirup, 80ml Kokosmilch und 150g Erdnussbutter in einem Zerkleinerer oder Mixer mixen, bis eine cremige kalte Masse entstanden ist. Die Schokoraspeln unterrühren.

Die Creme auf den Boden geben und glatt verstreichen.

Alles zusammen noch einmal für eine Stunde in den Tiefkühler stellen.

In der Zwischenzeit die Erdnüsse hacken und die Schokosoße bereitstellen.

Die halbgefrorene Peanutbutter-Tarte aus dem Tiefkühler nehmen mit Schokosoße und gehackten Erdnüsse verzieren.

Die Tarte etwas antauen lassen und genießen.

Guten Appetit.