



TWIX® Bananensplit-Kuchen
REZEPT

TWIX® Bananensplit-Kuchen



Dauer	2 Stunden
Zutaten	9 Stück
Ergibt	16 Portionen

Bringen Sie das Linke TWIX® und das Rechte TWIX® in dieser no-bake Variante eines Bananensplits zusammen, die alle lieben werden.

Portionen

- 2 Packungen (je 50 g) TWIX®-Riegel, geteilt
- 1 Tasse Butterkeks-Krümel
- 3 EL geschmolzene Butter
- 2 feste, reife Bananen, geteilt
- 225 g Frischkäse
- 2 Tassen zubereiteter Bananenpudding
- 1/2 Tasse Sahne mit 35 % Fettgehalt
- 16 frische Kirschen

- 2 EL Schokoladensoße

Anleitungen

1. Einen TWIX®-Riegel halbieren und beiseite legen. Die Keksschichten der übrigen TWIX®-Riegel trennen.
2. Die Keksschichten der TWIX®-Riegel hacken, mit den Graham-Crackerkrümeln und der Butter vermengen. Die Masse in eine 20 cm große Backform drücken und alles 15 bis 20 Minuten in den Gefrierschrank stellen (bis die Masse fest ist).
3. Unterdessen mit einem elektrischen Mixer den Frischkäse schaumig schlagen und den Bananenpudding einrühren, bis alles glatt ist.
4. Die zurückgelegten Karamellschichten der TWIX®-Riegel hacken und diese in die Frischkäsemischung einrühren.
5. Eine Banane in Scheiben schneiden und auf die Kruste legen. Die Frischkäsemischung darüber verteilen. Das Produkt 1 bis 2 Stunden, oder bis es fest ist, kühlen.
6. Zum Servieren die Sahne steif schlagen, bis sich Spitzen bilden. Den Kuchen in Quadrate schneiden. Die übrige Banane in 16 Scheiben schneiden.
7. Jedes Quadrat mit etwas Schlagsahne, ein paar Streuseln der zurückgelegten TWIX®-Riegel, einer Bananenscheibe und einer Kirsche verzieren. Etwas Schokoladensoße darüberträufeln.

Source URL: <https://www.twix.de/rezepte/banenensplit-kuchen>