



Frozen banoffeee cheesecake - 10 Personen, 30 Minuten (ohne Kühlzeit)

1

100 g Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eine Springform mit 1 EL Olivenöl einfetten.

2

Die Butterkekse in der Küchenmaschine zu Brösel verarbeiten. 2 EL Olivenöl und die geschmolzene Schokolade dazugeben und gut vermischen. Alles in der Springform gut verteilen.

3

Die Bananen, die Kondensmilch und den Frischkäse gut verrühren und gleichmäßig auf den Boden verteilen. Den Rest der Schokolade raspeln und auf dem Kuchen verteilen.

4

Den Kuchen für mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach geben. 2 Stunden vor dem Verzehr langsam im Kühlschrank auftauen. Der Kuchen sollte "halbgefroren" sein.

ZUTATEN

- 1 Packung Butterkekse
- 150 g dunkle Schokolade
- 3 EL Olivenöl
- 4 vollreife Bananen
- 1 Dose gesüßte Kondensmilch
- 2 Packungen Frischkäse



REZEPT - FROZEN BANOFFEE CHEESECAKE