Buttermilch-Bananen-Sommertorte

Das brauchst du:

120 g Löffelbiskuits
80 g Haferflocken
70 g Butter
2 Becher frische Buttermilch (je 500 ml)
1 Becher Schlagsahne
70 g Puderzucker
2 reife Bananen
Saft einer halben Zitrone
8 Blatt Gelatine
eine Handvoll gehackte Pistazien

So machst du´s richtig:

1.) Gib die Löffelbiskuits in eine Tüte und zerkrümele sie.
2.) Gib die Butter in einen Topf und erhitze sie, bis sie flüssig ist.
3.) Gib die Haferflocken und die Löffelbiskuits in den Topf und rühre kräftig durch.
4.) Nimm einen Tortenring und öle ihn ein. Anschließend musst du ihn innen zuckern (Damit erreichst du, dass du später die Torte aus dem Ring bekommst).
5.) Nimm Backpapier und stelle den Tortenring drauf. Falze die Ecken des Backpapiers außerhalb des Tortenrings nach oben, so dass später keine Flüssigkeit raus laufen kann.
6.) Verteile nun die Keksbrösel im Tortenring und gib das Ganze für 15 Minuten in den Kühlschrank.
7.) Schlage nun die Schlagsahne steif.
8.) Gib die Buttermilch mit dem Puderzucker in eine größere Schüssel (am besten eine mit Spritzschutz, da das Ganze ziemlich spritzt.
9.) Gib die Schlagsahne dazu und rühre nochmals.

10.) Drücke nun auf einem tiefen Teller die Bananen mit einer Gabel platt.
11.) Gib sofort den Zitronensaft drauf. Damit verhinderst du, dass die Banane braun wird.
12.) Gib nun die Banane ebenfalls in die große Schüssel und rühre nochmals durch.
13.) Weiche die Gelatine in kaltem Wasser etwa 5 Minuten ein.
14.) Drücke sie dann mit der Hand aus und gib sie in einen Topf.
15.) Erhitze die Gelatine unter ständigem Rühren (wichtig)! Die Gelatine muss vollkommen flüssig sein, darf aber auf keinen Fall aufkochen, sonst geliert sie nicht mehr.
16.) Gib nun etwas von der Sahnemasse in die Gelatine und rühre durch. Man nennt das „Angleichen“.
17.) Nun gib die Gelatinemasse in die Sahnemasse und rühre nochmals durch.
18.) Schütte das Ganze auf die Kekskrümel und stelle die Torte für mindestens 5 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank.
19.) Schiebe dann den Tortenring vorsichtig nach oben und verziere das Ganze mit gehackten Pistazien.