

# Εύκολη τούρτα με μπισκότα όρεο και ανάλαφρη κρέμα μπανάνας, από το [sintayes.gr](http://sintayes.gr)!

Μια συνταγή για μια γρήγορη, εύκολη, δροσερή και καλοκαιρινή τούρτα με βάση από μπισκότα όρεο και ανάλαφρη κρέμα μπανάνας...

**Μερίδες:** 4-6

🕒 **Χρόνος:** 25 λ + 3 ώρες αναμονή ψύξης

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

## Υλικά συνταγής

- Για τη μπισκοτένια βάση:
- 3 πακέτα των 154 γρ. μπισκότα όρεο με γέμιση σοκολάτας
- 200 γρ. βούτυρο, μαλακωμένο σε θερμοκρασία δωματίου
- Για τη κρέμα γέμισης:
- 1/2 κιλό μπανάνες χωρίς τη φλούδα
- 300 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 3 κ.σ. μέλι
- 100 γρ. ζάχαρη
- ½ φακελάκι ζελέ μπανάνα
- 2 φακελάκια τρούφα σοκολάτας

## Εκτέλεση συνταγής

1. Για τη κρέμα γέμισης: Ρίχνουμε τη σκόνη ζελέ μπανάνα σε ένα ποτήρι καυτό νερό, ανακατεύουμε καλά να διαλυθεί και το αφήνουμε στην άκρη να κρυώνει.
2. Πολτοποιούμε τις μπανάνες στο μπλέντερ. Βάζουμε σε ένα μπολ το γιαούρτι το μέλι και τη ζάχαρη, και χτυπάμε με

το μίξερ χειρός μέχρι να αφρατέψει το μείγμα. Προσθέτουμε το ζελέ και το πολτοποιημένο μείγμα μπανάνας και χτυπάμε 2 λ ακόμα. Ρίχνουμε το 1 φακελάκι τρούφας στο μείγμα και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ μέχρι να ενσωματωθεί ομοιόμορφα.

3. **Για τη μπισκοτένια βάση:** Θρυμματίζουμε τα μπισκότα στο μπλέντερ, προσθέτουμε και το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε καλά να ενσωματωθούν. Στρώνουμε το μείγμα μπισκότου ομοιόμορφα στη βάση ενός σε στρογγυλού ταψιού/φόρμα με αποσπώμενη βάση 22 εκ. περίπου.
4. Από πάνω ρίχνουμε τη κρέμα γέμισης τη στρώνουμε ομοιόμορφα και βάζουμε το γλυκό μας στο ψυγείο να παγώσει για 3 ώρες τουλάχιστον. Γαρνίρουμε με το δεύτερο φακελάκι τρούφας και σταγόνες σοκολάτας (προαιρετικά) και σερβίρουμε.

[https://www.sintayes.gr/syntages/efkoli-tourta-biskota-pti-ber-ke-analafri-krema-bananas/?utm\\_source=Sintayes.gr&utm\\_campaign=1f05055a87-Sintayes\\_gr\\_21\\_27\\_2015&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_3cb3eb84a8-1f05055a87-242767229](https://www.sintayes.gr/syntages/efkoli-tourta-biskota-pti-ber-ke-analafri-krema-bananas/?utm_source=Sintayes.gr&utm_campaign=1f05055a87-Sintayes_gr_21_27_2015&utm_medium=email&utm_term=0_3cb3eb84a8-1f05055a87-242767229)