

# Tarte de banana split (sans cuisson)

- Une tarte de banana split (sans cuisson) parfaite et facile à faire!



PRÉPARATION  
30 MIN

TEMPS TOTAL  
30 MIN

PORTIONS  
12-16

## Ingrédients :

- 1/2 tasse (un bâton) (115 g) de beurre fondu
- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème
- 1 paquet de **biscuits Graham** en miette
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre ramolli
- 3 tasses (750 ml) de **sucre en poudre**
- 4 bananes tranchées
- 1 conserve de 20 onces d'ananas broyés, égouttées
- 1 tasse et demie (375 ml) de crème à fouetter ou un contenant de Cool Whip
- 1 pot de cerises de marasquins, sans les queues
- 1 tasse (250 ml) de noix de pacanes ou de Grenoble, hachée
- **Sauce au chocolat**
- 1 cuillère à soupe de décoration à gâteau (optionnel)

## Préparation :

1. Dans un bol de taille moyenne, combiner les biscuits Graham et le beurre fondu.
2. Presser au fond d'un plat pyrex de 9 x 13. Laisser reposer pendant 10 minutes au réfrigérateur.
3. Dans le bol de votre mélangeur, battre le fromage à la crème, le beurre et le sucre en poudre en crème pendant environ 5 minutes.
4. Étendre par-dessus la croûte de biscuits Graham.
5. Ajouter une couche de tranches de bananes.
6. Ajouter des morceaux d'ananas par-dessus les bananes.
7. Étendre une couche de crème fouettée avec une spatule.

8. Garnir de noix et de cerises de marasquins.
9. Ajouter un filet de sauce au chocolat et saupoudrer de décoration à gâteau.
10. Mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de servir!



*Voici une fabuleuse tarte sans cuisson au banana split... Ça fait beaucoup de portions, les gens adorent et c'est facile à faire :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)