Rezept

Bananentrifle im Glas

Ein Rezept von Bananentrifle im Glas, am 28.04.2024

Zutaten

- **1** kleine reife Banane
- **50 g** Magerquark
- **1 TL** Zucker
- **1 EL** getrocknete Bananenchips (wahlweise 1/4 TL ungesüßtes Kakaopulver)
- **3 EL** Limoncello (Zitronenlikör)
- **1 EL** Crème fraîche
- **50 g** Schoko-Biskuits (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Banane schälen, in Scheiben schneiden und mit 1 EL Limoncello beträufeln.

2. Den Quark mit der Crème fraîche und dem Zucker verrühren.

3. Die Hälfte der Schoko-Biskuits in ein Glas von 0,3 l Inhalt bröseln und mit 1 EL Limoncello beträufeln. Jeweils die Hälfte der Bananenscheiben und der Quarkcreme daraufgeben. Die übrigen Biskuits daraufbröseln und mit übrigem Limoncello beträufeln. Restliche Bananenscheiben und Creme einschichten. 1 Std. zugedeckt kalt stellen.

4. Zum Servieren entweder die Bananenchips über das Dessert bröseln (der Rest schmeckt als süße Knabberei oder im Frühstücksmüsli) oder das Kakaopulver durch ein kleines Sieb darüberstäuben.