

## Rezept

# Bananen-Schichtcreme im Glas

Ein Rezept von Bananen-Schichtcreme im Glas, am 24.01.2025

## Zutaten

<b>1</b> reife Banane	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>100 g</b> Sahne	<b>1 TL</b> Vanillezucker
<b>100 g</b> Schoko-Biskuits (Fertigprodukt)	<b>8 EL</b> Marsala (italienischer Dessertwein; oder Ananassaft)
<b>4 TL</b> Schokospäne	

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Banane mit einer Gabel fein zerdrücken, sofort mit Zitronensaft vermischen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter das Mus ziehen.

---

2. Die Hälfte der Biskuits zerpfücken, in zwei Gläser geben und mit je 2 EL Marsala beträufeln. Jeweils ein Viertel der Bananensahne daraufgeben und 1 TL Schokospäne darüberstreuen. Die restlichen Biskuits daraufbröseln, mit Marsala tränken und die restliche Creme darauf verteilen. Mit den übrigen Schokospänen bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.