

Rezept

Bananen-Schichtcreme im Glas

Ein Rezept von Bananen-Schichtcreme im Glas, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 1 reife Banane | 2 EL Zitronensaft |
| 100 g Sahne | 1 TL Vanillezucker |
| 100 g Schoko-Biskuits (Fertigprodukt) | 8 EL Marsala (italienischer Dessertwein; oder Ananassaft) |
| 4 TL 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.