

Rezept

Bananentрифle im Glas

Ein Rezept von Bananentрифle im Glas, am 04.10.2023

Zutaten

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

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.