Moin,

auch dieses Jahr werden wir euch an dieser Stelle monatlich eine Anregung aufzeigen …

… dann lasst uns mal schauen, was heute auf den Tisch kommt …

Mir ist da eine Süßspeise über die Zunge gerutscht …

Bananensplit-Dessert: Einfach und schnell

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Creme:
- 200 g Schlagsahne oder vegane Schlagfix
- 500 g Magerquark oder Soja Skyr
- 30 g Zucker
- 4 EL oder 2 Pck. Vanillezucker

Für die Schokosauce:
- 150 g Zartbitterschokolade /Kuvertüre
- 150 g Schlagsahne

Für die Schichtung:
- 3 EL grobe Schokostücke oder Raspelschokolade / Schoko-Chunks / Schoko-Drops
- 3 Bananen
- optional etwas Krokant

Herstellung:
Arbeitszeit: ca. 15 Min. Ruhezeit: ca. Min. Koch-/Backzeit: ca. Min.
Gesamtzeit ca. 15 Min.

©JayWin

… dann ans Werk:

Zubereitung:

Zubereitung der Schokosauce:

- Zartbitterschokolade gemeinsam mit Sahne vorsichtig in einem Kochtopf erhitzen. Bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren entsteht eine flüssige Schokosauce.
- Danach zum Abkühlen beiseite stellen bis das Dessert in Gläser geschichtet wird.

Zubereitung der Creme:

- 200 g Schlagsahne steif schlagen.
- Quark mit Zucker und Vanillezucker verrühren.
- Vorsichtig geschlagene Sahne unterrühren und zu einer gleichmäßigen Creme verarbeiten.

Dessert schichten:

- Bananen in dünne Scheiben schneiden und auf 4 Gläser je eine geschnittene Banane aufteilen,
- darauf 2 EL Creme geben.
- Dann eine Schicht Schokosauce (1-2 EL) und
- wieder Bananenscheiben, Creme und anschließend Schokosauce.
- Letzte Schicht sollte Schokosauce sein, in der ein paar Bananenscheiben stecken.
- Obendrauf dekorativ grobe Schokostücke verteilen evtl. ein paar Krokant-Körner.

Guten Appetit! ☺

Herstellung:

Arbeitszeit: ca. 15 Min. Ruhezeit: ca. Min. Koch-/Backzeit: ca. Min.

Gesamtzeit ca. 15 Min.

©JayWin