

BANANENCREME

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 500 g Quark / Topfen
- 80 g Honig
- 1 P Vanillezucker
- 200 ml Schlagsahne / Schlagobers
- 4 reife Bananen
- Zitronensaft
- Schokospäne

Zubereitung:

Quark mit Honig und Vanillezucker gut vermischen. Sahne steif schlagen (ca. 2 EL für die Dekoration beiseite stellen) und mit der Quarkmasse verrühren. 3 Bananen schälen, in Stücke brechen und mit etwas Zitronensaft fein pürieren. Bananenbrei unter die Quarksahnmassage heben.

Bananencreme in Dessertschalen anrichten und kühlstellen. Vor dem Servieren die letzte Banane schälen und in Scheiben schneiden. Die Creme mit Schlagsahne, Bananenscheiben und Schokospänen garniert servieren.