

Bananen-Knusper-Creme

Für 2 Personen

2 Bananen, reif	1 Banane, normal	0,5 Bund Minze
8 Butterkekse	20 Amarettinikekse	200 ml Schlagsahne
250 g Speisequark	40 g Zucker	Zimt
reiner Kakao		

Die zwei reifen Bananen schälen, in eine Schüssel geben und zu einem Mus pürieren. Anschließend Zimt hinzugeben und nochmals kurz pürieren. Die Schlagsahne mit zwei Esslöffel Zucker steif schlagen. Den restlichen Zucker mit dem Quark vermengen. Anschließend das Bananenmus mit dem gezuckerten Quark vermengen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unter die Quark-Masse heben. Die Butterkekse und die Amarettinikekse zerbröseln. Die restliche Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Bananenscheiben in Dessertgläser füllen, dann die Quark-Crème und anschließend die Keksbrösel hinzugeben. Das Ganze nochmals in gleicher Reihenfolge schichten. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Bananen-Knuspercreme in den Dessertgläsern anrichten und mit dem Kakao und den Minzblättern garnieren.

Denise Schenester am 10. März 2010