Bananen-Nutella-Trifle

Das Bananen-Nutella-Trifle ist ein tolles Dessert für extra süße Schleckermäuler. Besonders Kinder lieben dieses Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

8 Stk.	Schokoladenkekse
2 Stk.	Bananen
250 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
3 EL	Nutella (gehäuft)
2 EL	Mascarpone (gehäuft)

Zubereitung

1. Für das **Bananen-Nutella-Trifle** die Kekse zerbröseln und die Hälfte davon auf 4 Gläser verteilen.

2. Dann schon mal Nutella mit der Mascarpone glattrühren.

3. Jetzt das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen.

4. Und letztendlich noch die Bananen in Scheiben schneiden.

5. Nun kann das Schichten beginnen. Dazu auf die Keksbrösel ein paar Bananenscheiben geben. Dann etwas von der Nutellacreme darauf verteilen und zum Schluss mit einem Klecks Schlagobers abschließen. Diesen Vorgang wiederholen und die Gläser danach für ca. 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Vor dem Servieren, das Bananen-Nutella-Trifle noch mit einer Bananenscheibe mit Schale am Glasrand oder einem Keks dekorieren (siehe Foto).