

Bananen-Dessert

Das Rezept vom Bananen-Dessert ist einfach in der Zubereitung und bietet einen süßen Abschluss nach einem guten Essen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

Für die Schokoladensauce

125 ml	Wasser
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
50 g	Kakao (echten)
0.5 Packungen	Vanillezucker
3 TL	Ahornsirup

Für die Puddingcreme

600 g	Sahne-Vanillepudding (aus dem Kühlregal)
100 ml	Milch
1 cl	Rum (ca. halbes Stamperl)
Nach Belieben	Eierplätzchen (oder Biskotten)
2 Stk.	Bananen

Für die Dekoration

Nach Belieben	Bananenscheiben
Nach Belieben	Eierplätzchen (oder Biskotten)
Nach Belieben	Schlagobers

Zubereitung

1. Für das **Bananen-Dessert** zuerst die Schokoladensauce vorbereiten. Dazu das Wasser, den Zucker, das Salz und den Vanillezucker in einen Topf geben und auf dem Herd unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.
2. Nun den Kakao (gesiebt) einrühren und die Masse unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen.
3. Dann den Topf vom Herd nehmen, den Ahornsirup einrühren und die Schokoladensauce bis zum Verzehr abkühlen lassen.
4. Jetzt die Milch in einen tiefen Teller geben und mit dem Rum verrühren.
5. Dann den Sahnepudding in eine Schüssel geben und glatt rühren.
6. Als nächstes die Bananen in Scheiben schneiden.
7. Danach etwas von der Schokoladensauce auf 4 Gläser verteilen.
8. Nun nach Belieben ein paar Eierplätzchen in der Rum-Milch tränken, gut abtropfen lassen und in die Gläser geben. Anmerkung: Wer anstatt Eierplätzchen Biskotten verwendet, sollte diese vorher in mundgerechte Stücke schneiden.
9. Dann ca. die Hälfte des Puddings auf die 4 Gläser verteilen.
10. Jetzt den Pudding mit Bananenscheiben belegen.

11. Danach wieder Schoko-Sauce, dann getränkte Kekse, Pudding und wieder Bananenscheiben.
12. Letztendlich nach Belieben Schlagobers steif schlagen und auf in die Gläser dressieren. Das Dessert sollte nun ca. 1 Stunden im Kühlschrank ruhen.
13. Kurz vor dem Servieren das Dessert mit frischen Bananenscheiben, Keksen und etwas Schokoladensauce dekorieren.

Tipp

Wenn Kinder mitessen, sollte man auf den Rum im Bananen-Dessert verzichten. Zudem wird wohl etwas von der Schokoladensauce übrig bleiben. Diese kann man noch eine Weile im Kühlschrank aufbewahren und anderweitig verwenden.