

# Bananen-Pudding-Tiramisu

Der italienische Dessertklassiker bietet sich in diesem Rezept als Bananen-Pudding-Tiramisu an.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Bananen</a>
1 Becher	<a href="#">Mascarpone</a>
0.5 l	Milch
3 EL	Staubzucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver

## Für die Dekoration

1 Stk.	<a href="#">Banane</a>
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für das Bananen-Pudding-Tiramisu Vanillepuddingpulver in eine Schale geben. Einen Teil der kalten Milch abnehmen und mit dem Puddingpulver klümpchenfrei verrühren.
2. Den Rest der Milch mit Staubzucker unter stetigem Rühren in einem Topf aufkochen, so kann nichts anbrennen. Nach dem Aufkochen Milch vom Herd nehmen und das Puddingpulver einrühren. Banane in feine Scheiben schneiden.
3. Bei geringer Hitze Pudding und Bananenstücke eine Minute lang kochen. Puddingmasse fein pürieren.
4. Kleine Dessertgläser vorbereiten. Bananenpudding eingießen, dann Mascarpone darauf streichen. Diese Schichten so lang wiederholen, bis das Glas gefüllt ist. Tiramisu für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5. Kurz vor dem Servieren Schlagobers steif schlagen und auf den einzelnen Gläschen anrichten. Obenauf eine Scheibe der Banane drapieren.

## **Tipp**

Das Bananen-Pudding-Tiramisu lässt sich mit anderen Obstsorten zubereiten, wie Kirschen, Orangen oder Erdbeeren.