Bananen-Schichtdessert

Das Rezept vom Bananen-Schichtdessert ist schön fluffig und schmeckt schön süß nach Banane.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h

Zutaten

1 Packung	Eierplätzchen
2 Packungen	Gelatine (gemahlen)
2 Stk.	Eier
60 g	Zucker
200 ml	Bananennektar
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
2 Stk.	Bananen
Nach Belieben	Schokoladenraspeln (Vollmilch)

Zubereitung

1. Für das **Bananen-Schichtdessert** die Gelatine nach Packungsbeilage einweichen.
2. Dann die Eier mit dem Zucker schön schaumig rühren und den Bananennektar kurz unterrühren.
3. Jetzt das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen und zur Seite stellen.
4. Nun die Gelatine in einem Topf erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Dann etwas von der Eier-Creme unter die Gelatine rühren, und diese danach wieder zurück zur restlichen Creme geben.

5. Als nächstes das Schlagobers unter die Creme heben.

6. Zu guter Letzt, die Bananen in Scheiben schneiden und dann mit dem Schichten beginnen.

7. Dazu eine kleine Auflaufform (ca. 25x16cm) mit Eierplätzchen auslegen.

8. Dann diese mit Creme bedecken und mit Bananenscheiben belegen. Nun wieder eine dünne Schicht Creme Auftragen und den ganzen Vorgang wiederholen (mit Creme abschließen).

9. Wenn die Form voll ist, diese abgedeckt ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

10. Zum Schluss noch das Dessert mit Schokoladenraspeln verzieren und servieren.

Tipp

Das Bananen-Schichtdessert sieht eleganter aus, wenn man es in Gläsern serviert. Dazu allerdings die Eierplätzchen in Stücke brechen.