Bananen-Split-Creme

Die Bananen-Split-Creme ist ein wunderbares Dessert für große und kleine Schleckermäule. Ein Rezept, welches man das ganze Jahr über genießen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

2 Stk.	Bananen (reife)
2 EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
50 ml	Orangensaft (frisch gepresst)
300 g	Naturjoghurt
200 ml	Schlagobers
50 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
4 EL	Schokoladenstreusel

Zubereitung

1. Für die **Bananen-Split-Creme** die Banane schälen, in Stücke brechen und mit einem Pürierstab fein pürieren.

2. Dann den Zitronen und den Orangensaft unterrühren.

3. Nun den Naturjoghurt und den Zucker ebenfalls unterrühren.

4. Als nächstes das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Creme

heben.

5. Jetzt die Schokoladenstreusel unterheben. Die Creme letztendlich auf 4 Gläser oder Schalen portionieren, eventuell mit Schokostreuseln verzieren und servieren.

Tipp

Die Bananen-Split-Creme zusätzlich mit ein paar Bananenscheiben dekorieren.