

# 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.	<a href="#">Bananen</a> (reife)
2 EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
50 ml	Orangensaft (frisch gepresst)
300 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
50 g	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
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.