

# Bananencreme im Glas

Sieht die Bananencreme im Glas nicht köstlich aus? Genauso schmeckt sie auch, und das Rezept dafür ist ganz einfach!

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



Foto: Lisa

## Zutaten

1 Becher	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
3 EL	Staubzucker
2 Packungen	Sahnesteif
2 Stk.	<a href="#">Bananen</a> (reif)
250 g	<a href="#">Topfen</a>
1 Schuss	Zitronensaft
Nach Belieben	Nutella

## Zubereitung

1. Schlagobers mit Sahnesteif , Vanillezucker und Staubzucker steif schlagen. Bananen pürieren und mit etwas Zitronensaft vermengen.
2. Topfen und Bananen in das Schlagobers rühren und in Gläser füllen. Auf die Creme mit Nutella einen Punkt setzen und diesen blumenförmig mit einem Zahnstocher an den Rand ziehen.

## Tipp

Vor dem Servieren nach Belieben mit einigen Bananenstückchen dekorieren.