

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	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
3 EL	Staubzucker
2 Packungen	Sahnesteif
2 Stk.	Bananen (reif)
250 g	Topfen
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 einen Zahnstocher an den Rand ziehen.

Tipp

Vor dem Servieren nach Belieben mit einigen Bananenstückchen dekorieren.