KiBa Dessert

Das KiBa Dessert mit frischen Kirschen zubereiten und dieses Rezept wird ein Gedicht.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Foto: FamBieneck

Zutaten

500 g	Magertopfen
2 Stk.	Bananen (kleine)
1 Becher	Schlagobers
1 EL	Kirschen
Nach Belieben	Kirschsaft
3 Packungen	Vanillezucker
Nach Belieben	Schokostreusel

Zubereitung

1. 250g Topfen mit einer Packung Vanillezucker und etwas Kirschsaft glatt rühren, so dass eine rosafarbende Masse entsteht. Dann die entkernten und geviertelten Kirschen unter die Masse heben.

2. Nun die Bananen mit der zweiten Packung Vanillezucker und dem restl. Topfen pürieren. Schlagobers mit der dritten Packung Vanillezucker steif schlagen und unter die beiden Topfenmassen heben. In Dessertgläser füllen und mit den Schokoraspeln servieren.

Tipp

Das KiBa Dessert schmeckt besonders lecker an heißen Sommertagen.