Nah&Frisch



www.leicht-und-cross.de Professional

Banoffee-Dessert im Glas mit Leicht & Cross Boden

Dessert Gartenparty Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Gebt die LEICHT&CROSS-Scheiben in einen Gefrier- beutel, verschließt ihn gut und zerkleinert das Knusperbrot dann mit einem Nudelholz. Erhitzt 75 g der Butter in einem Topf. Vermischt anschließend die LEICHT&CROSS-Brösel mit der geschmolzenen Butter und dem Ahornsirup. Verteilt die Masse gleichmäßig auf die Dessert-Gläser und stellt sie kalt. Erhitzt den Schlagobers in einem Topf bei mittlerer Hitze. In einem separaten Topf erhitzt ihr den Zucker zusammen mit 3 EL Wasser, bis das Karamell goldig wird. Rührt dann langsam den warmen Obers, die restliche Butter und das Salz unter. Lasst die Karamellsauce bei mittlerer Hitze für einige Minuten kochen und danach für mindestens 10 Minuten abkühlen. Schneidet die Bananen in Scheiben. Jetzt geht es ans Schichten und Anrichten der Desserts. Gebt dafür abwechselnd Vanilleeis, Bananen und Karamellsauce in die Gläser. Toppt das Dessert mit Schlagobers, Bananenscheiben, Schokoladenstückchen und noch etwas Karamellsauce und lasst es euch direkt schmecken!

Zutaten

- 2 Bananen
- 3/4 Packung LEICHT&CROSS
- 500 ml Vanilleeis
- 200 g Schlagobers
- 80 g Rohrzucker
- 105 g Butter
- 1 EL Ahornsirup
- 1/2 TL Salz
- Schlagobers und Schokolade zur Dekoration