Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Bananen Pudding Dessert

Dessert Jause Kekse Obst Schnelle Küche



Zubereitung

Schwierigkeit: ●○○○○

Danone Dany Sahne verrühren und anschließend den Bananenlikör unterrühren.

Das Ei aufschlagen und Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eigelb unter die Puddingmasse ziehen. Den Pudding kaltstellen. Die Kekse klein schneiden. Die Bananen schälen und in einer Schale mit einer Gabel pürieren. Das Püree unter den Pudding ziehen.

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Bananen Pudding Masse heben. Vier Gläser bereitstellen und in jedes Glas halb mit Bananen Pudding Creme befüllen.

Auf die Creme dann 1/4 der Keksbrösel verteilt. Anschließend die restliche Creme auf die Gläser verteilen. Mit Mandeln und Minzblättchen dekorieren.

Zutaten

- 2 Bananen
- 1 Ei
- 2 Becher Danone Dany Sahne Vanille à 190 g
- 50 ml Bananenlikör
- 150 g Haferkekse
- 2 EL Mandel halbiert
- Minzblättchen