

# Bananen-Split-Dessert



## Einkaufsliste:

### **Creme**

5 Bananen  
250g Joghurt  
200ml Sahne  
50g Puderzucker

### **Sauce**

150g Kuvertüre  
50ml Pflanzenöl  
100ml Sahne  
60g brauner Zucker (oder nach  
Belieben mehr)

### **Streusel**

60g Mehl  
15g Kakao  
40g Butter  
20g brauner Zucker

## So wird's gemacht

### **Sauce:**

Schokolade in einen Topf geben und langsam erhitzen, Zucker und Sahne hinzugeben, schmelzen lassen. Zum Schluss das Öl einrühren, gut verquirlen und beiseite stellen.

### **Creme:**

3 Bananen, Zucker und Joghurt in ein Gefäß geben und cremig pürieren, kalt stellen. Sahne aufschlagen und die Bananencreme unter Rühren hinzugeben. Kalt stellen.

### **Streusel:**

Alle Zutaten vermengen und auf ein Backpapier geben. Bei 180°C Umluft 10 Minuten backen. Abkühlen lassen. Nun 1 EL Streusel in je ein Glas schichten. Etwas Creme sowie 2 in Scheiben geschnittene Bananen und Schokosauce immer im Wechsel in das Glas schichten, mit Schokosauce begießen und servieren.