

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:

Banane, 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 Bananen und Schokosauce immer im Wechsel in das Glas schichten, mit Schokosauce begießen und servieren.