

Resis



Schokobananenereme 6 Portionen

Zutaten: 4 Bananen,
250g Joghurt,
1 Zitronensaft,
2EL Haselnusscreme,
Ev. etwas Zucker,
250g geschlagenes Obers.

Zubereitung: Bananen, Joghurt, Zitronensaft und Haselnusscreme pürieren.
Zum Schluss das geschlagen Obers unterheben.
Die Creme in Gläser füllen und einige Stunden in den Kühlschrank geben.
Mit Schlagobers und Schokobananen garnieren.
Creme eignet sich mit Zugabe von Geliermittel auch als Kuchenbelag.

