


Schoko-Bananen-Creme

Cremiges Dessert mit Bananenstückchen

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Schokolade
2 Bananen
1 - 2 EL Dr. Oetker
Raspelschokolade Vollmilch

1 Zubereiten:

Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Bananen schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den Schokoraspeln unterheben.

2 Dessert portionieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit weißen Schokoraspeln bestreuen.