

Schoko-Bananen-Dessert

Dieses Rezept ist ein ganz einfaches Schokoladen-Dessert mit Banane. Mit Paradiescreme schnell gemacht und cremig.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 - 2 Bananen
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme XXL
Schokolade
250 ml Milch
200 g kalte Schlagsahne

Zum Bestreuen:

etwa 2 EL Dr. Oetker Vitalis
Schokomüsli klassisch

Wie mache ich ein Schoko-Bananen-Dessert?:

① Banane vorbereiten:

Banane(n) schälen, in Scheiben schneiden und auf Dessertgläser verteilen.

② Paradiescreme zubereiten:

Kalte Milch und Sahne in einen Rührbecher füllen. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles **etwa 3 Minuten** auf höchster Stufe cremig aufschlagen.

③ Dessert in Gläser schichten:

Die Paradiescreme auf die Bananen geben, mit Schoko Müsli bestreuen und nach Belieben garnieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für das Original Schoko-Bananen-Dessert (etwa 4 Portionen):
1 Banane in Scheiben schneiden und auf Dessertgläser verteilen. 1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Schokolade mit 200 ml Milch und 100 g Sahne nach Packungsanleitung zubereiten. Auf die Banane geben und mit 1 EL Dr. Oetker Vitalis Schokomüsli bestreuen.

