

Bananen-Quark-Stracciatella-Trifle

Für zwei Personen

125 g Bananen	1 Zitrone	50 g Kokos-Zwieback
50 g Zartbitter-Schokolade	125 g Magerquark	50 g Schlagsahne
1 EL Zucker	1 EL Puderzucker	1 Prise Salz
Butter		

Den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Etwas Butter und eine Prise Salz einrühren und mit der Sahne ablöschen. Die Schokolade in Locken schaben. Die Banane schälen, 50 Gramm der Banane mit einer Gabel zerdrücken, die restliche Banane in Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Hälfte des Saftes über die Bananenscheiben träufeln. Den Quark mit dem Puderzucker, dem restlichen Zitronensaft und der zerdrückten Banane verrühren. Von der Schokolade 50 Gramm unterheben. Den Zwieback grob hacken, in Gläsern verteilen und mit dem Orangensaft beträufeln. Die Bananenscheiben darauf verteilen und die Quarkcreme darüber geben. Abschließend die Karamellsauce darüber träufeln, mit den übrigen Schokolocken garnieren und servieren.

Sarah Schönweitz am 13. Juni 2014