

Bananen Creme

2 gereifte Bananen

20 gr. Puderzucker

150 gr. Mascarpone

150 gr. Quark

150 ml. Sahne

Die Bananen schälen und in einen großen Mixbecher geben. Die Sahne hinzufügen. Mit einem Stabmixer alles ganz fein pürieren.

Anschließend den Puderzucker und die Mascarpone hinzufügen, wiederum alles mit dem Stabmixer pürieren.

Zum Schluss den Quark hinzufügen und alles so lange pürieren, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Entweder jetzt die Masse in kleine Gläser füllen oder im großen Behälter lassen.

Die Masse in den Kühlschrank stellen und mindestens 1 Stunde kühlen lassen.

Zum Servieren mit dem Esslöffel Nocken formen und auf einem Teller platzieren / oder die gefüllten Gläser hinstellen.