



# BANANENSPLIT

*im Glas*

## ZUTATEN

2	Bananen
125 g	Mascarpone
200 g	Sahne
40 g	Zartbitterschokolade
50 g	Zucker
1	Messerspitze Vanillepaste
50 g	Schokoladen Mandelsplitter

## ANLEITUNG

- \* Den Mascarpone mit 50 g Zucker und einer Messerspitze Vanillepaste aufschlagen. 100 g kalte Sahne steif schlagen und unter den Mascarpone heben.
- \* Für die Schokosauce 100 g Sahne in einem kleinen Topf bis kurz vor dem aufkochen erhitzen. Die Zartbitterschokolade klein hacken und in die heiße Sahne rühren bis eine dickflüssige Schokosauce entsteht.
- \* Die Bananen schälen und in Mundgerechte Würfel schneiden. In zwei kleine Dessertgläsern zuerst 1/3 der Bananenstücke geben, dann mit 2 Esslöffeln Schokosauce begießen. Anschließend einen Mandelsplitter zerbrechen und darüber geben. Nun folgt etwas von der Vanille Mascarpone Creme. Den Schichtvorgang wiederholen bis alles verbraucht ist. Zum Schluss das Dessert mit Schokoladensauce und Mandelsplittern toppen. Löffel rein und genießen.