Whisky – Bananen – Trifle

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Das tolle, schnelle Schichtdessert im Whisky Glas

Zutaten

- 2 vollreife Bananen in Scheiben
- 4 Cl Whiskey
- 200 g Gervais - oder Philadelphia Frischkäse
- 2 frische, ausgekratzte Vanillestangen
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Löffelbisquits
- 80 g Peka Nüsse, Mandeln, Pistazien oder auch ungesalzene Erdnüsse
- 1 Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker mit 2 Cl Wasser aufkochen, "Sirup ähnlich" reduzieren.

Schritt2

Die Nüsse grob hacken, dazu geben.

Schritt3

Die in Scheiben geschnittenen Bananen und den Saft einer ½ Zitrone sowie etwas Zitronenabrieb unterheben, kurz aufstoßen lassen. Auskühlen lassen, den Whisky dazu geben.

Schritt4

Den Frischkäse mit der ausgekratzten Vanille, etwas Zitronenabrieb und Zucker nach Geschmack und wenig Sahne glatt rühren.

Schritt5

Die Gläser zunächst zur Hälfte mit den zerbröckelten Biskuits füllen und mit etwas von dem Sirup beträufeln.

Schritt6

Dann folgen die Bananen und die Hälfte der Nüsse. Zuletzt die Crème, die abschließend mit den restlichen Nüssen garniert wird.

Schritt7

2 - 3 Stunden gut durchziehen lassen, durchgekühlt servieren..

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** schnell und einfach gemacht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/whisky-bananen-trifle/