REZEPT

Banana Tiramisu mit nutella®

Mittel | 4 Portionen | 40 min

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

12 Löffelbiskuits

8 EL starker kalter Kaffee

4 TL Mandellikör (optional)

3 sehr frische Eier (Größe M)

50 g Zucker

250 g Mascarpone

Etwas Kakaopulver oder Raspelschokolade

2 Bananen

60 g nutella

Um dieses köstliche Rezept zuzubereiten, reichen 15 g nutella® pro Person aus!

ZUBEREITUNG

1

Zubereitungszeit: 40 Min.

Eier trennen. Eigelbe und 50 g Zucker cremig aufschlagen. Mascarpone hinzugeben und glatt rühren. Eiweiß steif schlagen und anschließend Eischnee vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben.

2

Löffelbiskuits zerbröseln. Die Hälfte der Biskuits auf 4 Gläser verteilen, mit jeweils 1 Esslöffel Kaffee beträufeln und anschließend auf dem Boden der Gläser festdrücken. Eine Lage der Mascarpone-Creme aufstreichen.

3 Bananen in Scheiben schneiden und auf der Creme-Schicht in den Gläsern verteilen. Eine dünne Schicht nutella auf die Bananen streichen.

4 Anschließend Schritt 2 & 3 wiederholen: Restliche Löffelbiskuits auf die Gläser verteilen und mit Kaffee und Likör beträufeln. Es folgen eine Schicht Creme, Bananen und nutella. Abschließend noch eine Schicht Creme aufstreichen. Kurz vor Verzehr mit Kakao bestäuben bzw. mit Schokoraspeln dekorieren.

Hat‘s geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept