Bananen-Geister

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kuvertüre, weiß	200 g
Bananen	4 St.
Kuvertüre, zartbitter	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, Backpapier, Spieße, Zahnstocher

1. Weiße Kuvertüre grob hacken. In einem Topf etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen. In einer Schüssel Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Bananen schälen und quer halbieren.

2. Sobald die Kuvertüre flüssig ist, Bananenhälften mit der Schnittfläche auf einen Holzspieß spießen und in die Schokolade tauchen. Anschließend sofort auf ein Backblech mit Backpapier geben und abkühlen lassen.

3. Dunkle Kuvertüre grob hacken. In einer weiteren Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Mit flüssiger dunkler Kuvertüre Gesichter auf die Geister malen und Bananen-Geister sofort servieren oder kühl und trocken aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	523 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	24 g