




Bananen-Karamell-Trifle

 Zeit gesamt
50min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	50 g
Zucker	75 g
Schlagsahne	200 g
Kaffee, löslich	6 TL
Wasser	6 EL
Grapefruit	1 St.
Bananen	2 St.
Brioche Zopf	0.5 St.
brauner Rum	1 EL
Mascarpone	250 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesens

1. In einer Pfanne Butter und Zucker auf mittlerer Stufe schmelzen und ca. 3–4 Min. erhitzen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Mit 100 ml Sahne ablöschen und bei mittlerer Hitze unter Rühren kurz köcheln lassen, bis sich der Karamell auflöst. Abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel lösliches Kaffeepulver mit kaltem Wasser glatt rühren. Grapefruit halbieren und Saft auspressen. Bananen schälen, in dünne Scheiben schneiden, mit Grapefruitsaft mischen.
3. Brioche in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen. Mit 2 EL Kaffee und Rum beträufeln. Bananen darüber verteilen.
4. In einer Schüssel 2 TL Karamellsauce mit dem angerührten Kaffee glatt rühren und beiseitestellen. In einer weiteren Schüssel restliche Karamellsauce mit Mascarpone verrühren.
5. In einem hohen Gefäß 100 ml Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesens steif schlagen. 2 EL Kaffee mit Sahne unter die Mascarponecreme ziehen. Auf den Bananen verteilen. Mit beiseitegestellter Karamellsauce verzieren und Bananen-Karamell-Trifle mind. 30 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 901 kcal

Kohlenhydrate 87 g

Eiweiß 13 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 57 g
