

Rezepte > Dessert

Bananen-Schoko-Trifle im Glas

Zeit gesamt

3h



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 4 Portionen

Eier	1 St.
Schlagsahne	130 g
Schokolade, Zartbitter	50 g
Puderzucker	40 g
Butterkekse	100 g
weißer Rum	20 ml
Bananen	2 St.
Schokoladenstreusel,	4
Vollmilch	EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Ei trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Sahne ebenfalls steif schlagen. In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen.
- Schokolade hacken. In einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.
 Herunternehmen und abkühlen lassen. In einer Schüssel Eigelb und gesiebten
 Puderzucker ca. 2–3 Min. dickcremig und hell aufschlagen.
- 3. Schokolade unter Rühren langsam zufügen und gut vermengen. Geschlagene Sahne und Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben und Mousse ca. 30 Min. kühl stellen.
- 4. Butterkekse zerbröckeln und auf 4 Gläser verteilen. Mit Rum beträufeln. 1 Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Auf den Keksen verteilen und Schokomousse darübergeben. Gläser zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren übrige Banane schälen und in Scheiben schneiden. Trifles mit Banane und Schokoladenstreusel garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	407 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	15 g