



STRACCIATELLA-BANANEN- SCHNITTEN MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 30 Min

ZUTATEN

für 6 Portionen

6 Stück Milch-Schnitte®

- 1 EL Mandelblättchen
- 30 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Sahne
- 250 g Magerquark
- Mark einer Vanilleschote
- 1 TL Zucker
- 1 EL Zartbitter-Schokoraspeln
- 2 Bananen
- 1 TL Zitronensaft

Portionen: 6

Pro Portion: 100 g

Pro Portion: 207 kcal

ZUBEREITUNG

1

Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Schokolade fein hacken und mit Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen.

2

Quark mit Vanillemark und Zucker verrühren und Schokoraspeln unterheben. Milch-Schnitte® jeweils mit Quarkcreme bestreichen. Banane in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und Bananen fächerförmig auf den Quark-Schnitten anrichten.

3

Stracciatella-Banane-Schnitten mit Schokoladensauce garnieren, mit Mandelblättchen bestreuen und servieren.