

Nutella-Tiramisu mit Banane

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

15 Löffelbiskuits
550 g Mascarpone
6 Eigelbe
70 g Zucker
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
1/4 Teelöffel Salz
150 g Nutella
200 ml Kaffee
2 Bananen
2 Kakaopulver

Besonderes Zubehör

6 Dessertgläser

Ein Löffel Nutella, ein Löffel Creme, ein Löffel Bananen, ein Löffel Biskuits und so könnte es ewig weiter gehen, wenn das Glas nicht plötzlich leer wäre. So köstlich - da wünschst du dir, dass die Schichten nie enden würden!

- 1 -

Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Mascarpone, Salz und Vanille-Extrakt unterrühren. Die Hälfte der Creme mit Nutella vermischen.

- 2 -

Löffelbiskuits zerbröseln und in eine Schüssel füllen. Mit Kaffee übergießen und vermengen. Bananen in Scheiben schneiden.

- 3 -

Böden der Dessertgläser mit einem Teil der Löffelbiskuits bedecken. Abwechselnd mit Bananenscheiben, Mascarpone- und Nutella-Creme schichten. Vorgang wiederholen und mit Kakao bestäuben. Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kalt stellen.