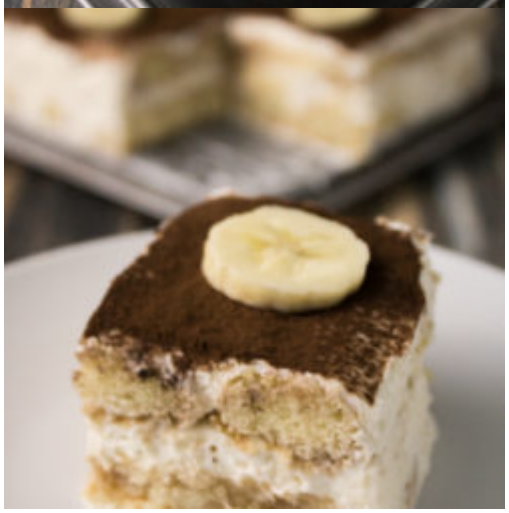
heute gibt es...

Bananen-Tiramisù

Zutaten: (ca. 12 Portionen)

- 500g Quark
- 500g Joghurt
- 100g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 200g Sahne
- ca. 400g Löffelbiskuit
- 200ml Kakao (200ml Milch + 2 EL gesüßter Kakaopulver/Kaba)
- 4 Bananen (davon eine für die Deko)
- ungesüßter Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:.

1. Quark, Joghurt, Zucker und den Mark der Vanilleschote verrühren.
2. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unterheben.
3. In eine am besten viereckige Form so viel Creme geben, dass der Boden gerade so bedeckt ist.
4. Nun folgendermaßen Vorgehen: Etwas Kakao in eine flache Schale füllen. Nacheinander die Löffelbiskuits kurz in den Kakaogetränk tauchen und nebeneinander auf die Cremeschicht anordnen. Hierbei ist es egal, ob die Zuckerseite der Kekse nach oben oder unten zeigt.
5. Auf die Löffelbiskuitschicht eine weitere dünne Schicht Creme verteilen, sodass die Biskuitkekse abgedeckt sind. Bis auf eine Banane die anderen in Scheiben schneiden und diese auf die Creme verteilen. Diese danach wiederum mit Creme bedecken,
6. Anschließend nach dem Prinzip aus Schritt 4 eine weitere Keksschicht hinzufügen und diese mit einer letzten Cremeschicht bedecken. Diese Schicht darf gerne etwas dicker sein, aber bitte nicht übertreiben. Bleibt Creme übrig, diese z.B. mit den anderen Zutaten in einem Glas schichten.
7. Den Tiramisù für etwa 3 Stunden oder auch über Nacht kalt stellen.
8. Kurz vor dem Servieren das Dessert mit Kakao bestreuen und mit der übrigen Banane, die in Scheiben geschnitten wird, dekorieren.