

Bananen-Cappuccino



Zutaten

- 2 Esslöffel Kaffeebohnen, gehäuft
- 2 dl Rahm
- 150 g Halbrahm, sauer
- 180 g Naturejoghurt, Vollmilch
- 50 g Zucker
- 2 Stück Bananen, nicht zu reif
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Pistazien, gehackt, und Schokoladenstreusel nach Belieben

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Am Vorabend die Kaffeebohnen in ein Konfitüreglas oder in eine kleine Schüssel geben und mit dem Rahm übergießen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 8 Stunden ziehen lassen.
2. Die Kaffeebohnen-Rahm-Mischung absieben. Den Kaffee-Rahm steif schlagen.
3. Sauren Halbrahm, Joghurt und Zucker verrühren. Den Kaffee-Rahm unterziehen.

4. Die Bananen schälen und klein würfeln. Mit dem Zitronensaft mischen und kurz ziehen lassen.
5. Die Bananen unter die Kaffee-Rahm-Creme ziehen. In Dessertgläser füllen und bis zum Servieren kühl stellen.
6. Vor dem Servieren nach Belieben die Creme mit Pistazien und/oder Schokoladenstreuseln bestreuen oder dies mit Früchten garnieren.

(Quelle: wildeisen.ch)