

Bananentrifle mit Schoko-Shortbreads

*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten, Kühlzeit: 1 Stunde
2 Portionen*

Zutaten

2 Blatt weiße Gelatine
50 ml Weißwein
50 g Schoko-Shortbreads
200 g Sahne
2 EL Zucker
1 Banane

2 Blatt weiße Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. In einem kleinen Topf die tropfnassen Gelatineblätter in 50 ml Weißwein unter Rühren auflösen, nicht kochen! Dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

50 g Schoko-Shortbreads zerbröseln.

200 g Sahne halbsteif schlagen, dabei 2 EL Zucker einrieseln lassen. 4 EL der Sahne mit der aufgelösten Gelatine verrühren und die Flüssigkeit unter Rühren unter die übrige Sahne ziehen. Anschließend die Sahne ganz steif schlagen.

Die Banane in dünne Scheiben schneiden. In 2 Gläser abwechselnd Shortbread-Brösel, Sahne und Bananenscheiben einschichten. Als letzte Lage Sahne einfüllen und glattstreichen. Mit den restlichen Shortbread-Bröseln bestreuen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

© Rezept: Ingeborg Pils, www.ingeborg-pils.de