

Zutaten für 6 mittelgroße Dessertgläser:

250 g Kekse mit Karamellgeschmack
200 g Frischkäse
100 g Mascarpone
150 g Karamellcreme/Dulce de Leche
300 ml Sahne
4-5 mittelgroße Bananen
Karamellsauce fürs Topping (optional)



Zubereitung:

- 1) Entnehmt 6 Stück von den Keksen (Deko). Den Rest zerkleinert ihr im Universalzerkleinerer, bis es feine Brösel sind.
- 2) Schlagt die Sahne steif, entnehmt ca. 4-5 EL und gebt diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Deko).
- 3) In einer Schüssel mixt ihr Frischkäse, Mascarpone und Karamellcreme cremig und hebt die restliche Sahne unter.
- 4) Schneidet die Bananen in Scheiben und beginnt mit dem Schichten. Achtet darauf, die Zutaten nah am Glasrand zu verteilen, damit man die Schichten gut erkennt.
- 5) Schichten: Keks – Bananen – Creme – Keks – Bananen – Creme usw. Oben angekommen bildet die letzte Schicht die Creme und darauf ein Sahnehäubchen und etwas Karamellsauce.
- 6) Stellt die Desserts für mindestens eine Stunde kühl – viel Freude damit!

Sastojci za 6 srednjih desertnih čaša:

- 250 g keksića sa ukusom karamela
- 200 g krem sira
- 100 g mascarpone
- 150 g karamel kreme/Dulce de Leche
- 300 ml slatkog vrhnja/vrhnja za šlag
- 4-5 banana srednje veličine
- karamel umak za dekoraciju (opcionalno)



Priprema:

- 1) Odvojite 6 keksića (za dekoraciju). Ostatak sameljite u multipraktiku.
- 2) Vrhnje umutite u šlag. Oduzmite 4-5 kašika od šlaga i stavite u špric kesicu sa zvjezdastim otvorom (za dekoraciju).
- 3) U posudi miksajte krem sir, mascarpone i karamel kremu. Umiješajte preostali šlag.
- 4) Banane izrežite na kolute i počnite slaganjem. Obratite pažnju da sve sastojke tako slažete da dodiruju rubove čaše jer će se samo tako vidjeti slojevi, što desert čini lijepim za oko.
- 5) Slojevi: Keks – Banane – Krema – Keks – Banane – Krema itd. Krema čini zadnji sloj a na nju stavite kapicu od šlaga i malo karamel umaka.
- 6) Deserte stavite na min. sat vremena na hlađenje – uživajte!