



Bananoffee- Trifle



Zutaten

- › 180 g Butter
- › 400 g Mehl
- › 1 TL Backpulver
- › 250 g Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 1 Ei
- › 3 Bananen
- › 1 EL Zitronensaft
- › 1 Flasche Karamellsauce
(125 g beim Eisregal z.B. von Schwartau)
- › 200 g Schlagsahne
- › 100 g Mascarpone
- › 2 EL Zucker
- › 100 g Vollmilchjoghurt
- › Schokoraspel zum Garnieren

Backofen auf 180° Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
Eine große Auflaufform einfetten.

Für den Teig Mehl mit Backpulver, Zucker, Salz, Ei und geschmolzener Butter krümelig kneten.
Zwei Drittel der Krümel in die Form geben.

Bananen schälen und in schräge Scheiben schneiden.
Mit Zitronensaft beträufeln und auf dem Teig verteilen.
Alles mit etwas Karamellsauce begießen. Nun die übrigen Krümel darüberstreuen und das Trifle im Ofen ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen.
Mascarpone, Zucker und Joghurt verrühren und unter die Sahne heben.
Sie Creme solange kalt stellen bis das Trifle abgekühlt ist und serviert werden kann.

Vor dem Servieren die Creme auf dem Trifle verteilen und alles nach Belieben mit Schokoraspel, Bananenscheiben und Karamellsauce garnieren.

