Bananen – Stracciatella - Milch von Andreas Fluekiger

Mengen für 10 Personen

Die Bananen schälen und klein schneiden. Anschliessend in einen Rührbecher geben. Milch, Stracciatella – Glacé und Honig dazu geben. Alle Zutaten pürieren. Nach dem Mixen in Gläser füllen. Den Schlagrahm mit dem Vanillezucker steif schlagen und über die Bananen – Stracciatella - Milch geben. Die Gläser mit Schokoladenstreuseln oder Schokoladenraspeln und bunten Strohhalmen verzieren.

Dieses Dessert eignet sich sowohl für heisse als auch für kühlere Tage. Da die Zubereitung schnell und einfach vonstatten geht, kann man sich ohne Probleme auch von ungelernten Händen helfen lassen. Dieser Milch-Mix ist sowohl bei Erwachsenen als auch bei Kindern sehr beliebt und passt als Dessert zu jedem Essen. Oder als Ergänzung zum Zmorge. Da Milchprodukte und Eis zur Verwendung kommen, sollte man unbedingt über die entsprechenden Lagermöglichkeiten und vor allem Kühlmöglichkeiten verfügen. Aufgrund der Einfachheit der Zubereitung, kann dieses Dessert auch von Kindern allein zubereitet werden. Wegen der Verwendung von Messern ist jedoch eine geübte Aufsichtsperson von Nöten!

Quelle: http://www.kochenfuerviele.de/dessert-salate-rezepte/Bananen-Stracciatella-Milch.html

1.7 Liter Milch	
450 g Vanilleglace	13 Kugeln Stracciatella – Glacé
6.0 Stück Bananen (Stk)	6 kleine Bananen
60 g Honig	5 EL Honig
4.5 dl Schlagrahm (Dose)	5 Becher Schlagrahm
3.0 Stück Vanillezucker (8g)	3 Päckchen Vanillezucker