Bananenmus - Creme

von Philipp Forster

Mengen für 10 Personen

Quelle: http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=1265181231771178

7.0 Stück	Bananen (Stk)
500 g	Orangen
40 g	Zucker
350 g	Crème fraiche
3.5 dl	Rahm
130 g	Zucker
20 g	Zimt

Für das Bananenmus die Bananen schälen, in Stücke reißen und in eine Schüssel legen. Orange ausdrücken, Saft zu den Bananenstücken geben, zerdrücken und mit dem Zucker abschmecken. Je nach Reife der Bananen ist mehr oder weniger Zucker nötig.
Das Bananenmus in Gläser verteilen und beiseite stellen.

Für die Cremeschicht die Creme fraiche oder Schmand mit dem Zucker glatt rühren, Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Sahnemasse in die Gläser über das Mus verteilen und kurz vor dem Servieren mit Zimt bestäuben.

Tipp:
Wer es leichter mag, kann statt der Creme fraiche auch Magerquark oder Joghurt nehmen.