



## Bananen-Tiramisu

### Zutaten (für vier Personen)

2 Eigelbe  
2 EL Zucker  
2 pürierte Bananen  
2 EL Quark  
2 EL Schmand  
1,5 EL Chiasamen  
1 TL fein geriebener Ingwer  
Mark einer Vanilleschote  
1 Päckchen Löffelbiskuit  
160 ml Mokka-Kaffee  
2 cl Amaretto (alkoholfrei)  
1 Päckchen Tortenguss  
2 EL Zucker  
160 ml Kirsch- oder Traubensaft  
je 1 EL gehackte Cranberry und Orangeat  
2 Orangen in Filets  
8 Minzkrönchen

### Zubereitung (circa 25 Minuten)

Löffelbiskuits in Stücke zerteilen und mit einer Mischung aus Mokka-Kaffee und alkoholfreiem Amaretto leicht tränken. Eigelbe mit Zucker cremig schlagen. Das Mark von einer Vanilleschote, den fein geriebenen Ingwer, Quark, Schmand und die pürierten Bananen zufügen, gut verrühren und die Chiasamen für die Bindung mit unterheben.

Einige Löffelbiskuits in kleine Einmachgläser einfüllen, ein wenig mit der Bananencreme auffüllen, wieder Biskuitstücke darauf geben, dann mit Creme zu drei Vierteln voll machen und kalt stellen. Gehackte Cranberries und Orangeat mit Kirsch- oder Traubensaft und mit Zucker und Tortenguss erhitzen und kalt rühren. Über die abgefüllten Gläser als Spiegel verteilen, mit Orangenfilets und Minzkrönchen garnieren.

### Nährwerte pro Person

726 kcal - 17 g Fett - 17 g Eiweiß - 125 g Kohlenhydrate - 10 BE