

# Eierlikör-Creme mit Bananen "Bananen-Schokoladen-Traum"

## Zutaten

### Bananen-Eierlikör-Creme:

5 Bananen  
200 g Joghurt natur  
150 ml Schlagsahne  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
4 TL San-Apart

### Schokoladensoße:

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
50 ml neutrales Speiseöl  
100 ml Schlagsahne  
60 g braunen Zucker

### Streusel:

60 g Mehl  
15 g Kakao  
40 g kalte Butter in Stücke  
20 g brauner Zucker

## Zubereitung

### Bananen-Schokoladen-Traum – Streusel (Teil 1/4):

Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten mit einem Mixer oder den Händen zu Streusel verkneten. Diese dann auf ein Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Streusel aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

### Bananen-Schokoladen-Traum – Schokoladensoße (Teil 2/4):

Schokolade, Zucker und Sahne in einen Topf geben und bei geringer Hitze die Zutaten schmelzen lassen. Zum Schluss das Speiseöl einrühren, alles gut verrühren und zur Seite stellen.

### Bananen-Schokoladen-Traum – Bananen-Eierlikör-Creme (Teil 3/4):

3 Bananen, Zucker, Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in ein Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren. Die Sahne mit San-Apart steif schlagen und unter die Bananen-Eierlikör-Creme heben.

### Bananen-Schokoladen-Traum – Anrichten (Teil 4/4):

Die restlichen Bananen in Scheiben schneiden. Je einen EL Streusel in ein Glas füllen, abwechselnd mit Bananenscheiben, der Bananen-Eierlikör-Creme und der Schokoladensoße schichten. Als Abschluss mit einer Bananenscheibe und ein paar Streuseln dekorieren. Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank und gut durchgekühlt servieren.

Die Rezeptmenge reichte für 10 Gläschen Nachtisch mit Eierlikör à 100 ml.



## Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Eierlikör-Creme mit Bananen "Bananen-Schokoladen-Traum"](#)

# Eierlikör-Creme mit Bananen "Bananen-Schokoladen-Traum"

Schmeckt bestimmt auch mit anderen Früchten sehr lecker.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Creme mit Bananen "Bananen-Schokoladen-Traum"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)