

Banane-Schoko-Lasagne

Zutaten:

50 g gehobelte Haselnusskerne
500 ml Milch
125 ml Bananenmilch (Fertigprodukt)
6 Scheiben süßes Hefebrot (z. B. Brioche ca. 250 g)
4 Bananen
1 Beutel Schokoladen-Pudding
2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Bananen schälen, schräg in längliche Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Pudding nach Anleitung zubereiten. Brotscheiben, Bananen und Pudding abwechselnd in eine kleine Auflaufform schichten, dabei das Brot mit Bananenmilch beträufeln. Beim Schichten mit Brot beginnen und mit Pudding abschließen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten, Schoko-Bananen-Lasagne damit bestreuen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Druck-Version

