



Zutaten:

10 Stück Milch-Schnitte®
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (= 37 g)
400 ml Bananensaft
1 Becher Schmand (= 200 g)
300 ml Kirschnektar
30 g Zucker
2 EL Speisestärke
einige Zebraröllchen und Minzblättchen



Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten
Kühlzeit: ca. 2 Stunden



Zubereitung:

1. Für die Bananencreme Puddingpulver mit 100 ml Bananensaft (ohne Zucker) anrühren. Restlichen Bananensaft aufkochen, Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und Schmand unterrühren. Pudding mit Folie abdecken und ca. 60 Minuten auskühlen lassen.
2. Einen Backrahmen (ca. 20 x 18 cm) mit 10 Stück Milch-Schnitte® auslegen, Bananencreme mit einem Schneebesen glattrühren, auf dem Boden aus Milch-Schnitte® verteilen und glattstreichen.
3. Für den Fruchtspiegel Nektar mit Zucker aufkochen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, Fruchtspiegel damit binden und auf der Bananencreme verteilen. Kuchen ca. 60 Minuten kalt stellen, Backrahmen lösen, KiBa-Schnitte in Stücke schneiden und nach Wunsch mit Zebraröllchen und Minze garniert servieren.