

Bananen mit Schoko-Quark

Zutaten

110 g Zartbitterschokolade

200 g Quark

2 St. Oblaten

60 g Butter

2 St. Bananen

Zubereitung

Die Oblaten fein zerbröseln (man kann auch Butterkekse oder Löffelbiskuits verwenden). In einer anderen Schüssel Quark mit einer Gabel rühren, die zerbröselten Oblaten dazugeben und alles nochmal gründlich verrühren.

Die Butter mit Schokolade (90 g) im Wasserbad schmelzen und diese Masse dann zum Quark geben. Gründlich umrühren (man kann auch etwas Zucker – nach Geschmack – dazugeben).

Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen. Die Quark-Füllung darauf verteilen und die Banane darauf legen. Aufrollen, die Folie ordentlich zuziehen und die Rolle für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

* TIPP: Falls man keine Rolle haben möchte, kann man auch Kugeln zubereiten. Die Banane einfach in Scheiben schneiden, zum Teig geben und zu Kugeln formen. Die Kugeln ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Mit geraspelter Schokolade (20 g) verzieren und servieren.
Guten Appetit!

