

Schokoladenquark mit Bananen für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1-2 EL gehobelte Mandeln• 100 g Zartbitter-Schokolade• 500 g Magerquark• 4-5 EL Milch• 1 Päckchen Vanille-Zucker• 1 EL Zucker• 2 Bananen (etwa 200 g)	<ol style="list-style-type: none">1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten. Zur Seite stellen.2. Schokolade in Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Schokolade etwas abkühlen lassen.3. Den Quark mit Milch geschmeidig rühren. Vanille-Zucker, Zucker und geschmolzene Schokolade unterrühren. Damit alles etwas fest wird, abkühlen lassen und für 1 Stunden in den Kühlschrank stellen.4. Bananen schälen, längs halbieren und jeweils eine Hälfte auf einen Teller legen. Schokoladenquark in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Muster auf Teller spritzen. Mit den Mandeln anrichten.
<p>Zubereitungszeit: 20 Minuten, ohne Kühlzeit</p> <p>Wer keinen Spritzbeutel hat, füllt den Schokoladenquark in kleine Dessertschüsseln.</p>	