

MASCARPONE-QUARKDESSERT

Zutaten (für 4 Gläser):

1-2 Bananen, geschält, in feine Scheiben geschnitten

wenig Zitronensaft mit etwas Wasser vermischt

80 g Butterguetzli (z.B. Sablés)

10 g Nüsse nach Wunsch (z.B Mandeln oder Baumnüsse)

10 g Zucker

20 g Butter

Creme:

200 g Mascarpone

100 g Halbfettquark

1 TL Vanillezucker

30 g Zucker

1/2 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale

20 g Milch

Zubereitung:

1. 4 Gläser oder andere Glasgeschirre bereitstellen.
2. Butterguetzli, Nüsse und Zucker **5 Sekunden / Stufe 7** zerkleinern, umfüllen
3. Butter in den Mixtopf geben und **3 Minuten / 40° / Stufe 1** mischen.
4. Guetzligemisch zugeben und **3 Sekunden / Stufe 5** mischen.
5. ca. 2/3 der so entstandenen Masse in die 4 Gläser verteilen, den Rest zur Seite stellen.
6. Die in feine Scheiben geschnittene Banane kurz ins Zitronensaft- Wasser tauchen.
7. Die Bananenscheiben an der unteren Glasseite rundherum auf der Seite verteilen.
8. Für die Masse den Mascarpone & Quark **10 Sekunden / Stufe 3** mischen.
9. Vanillezucker, Zucker, Zitronenabrieb und Milch zugeben und **10 Sekunden / Stufe 4** vermengen.
10. Die Creme gleichmässig auf die 4 Gläser verteilen.
11. Die restliche Butterguetzli-Masse darauf verteilen.
12. Vor dem Servieren nochmals kurz in den Kühlschrank stellen (dabei wird der Guetzli-

Boden recht fest)