



Bananen-Passionsfrucht-Trifle

Wenn Annemarie Wildeisen als Kind krank war, hat ihre Mutter für sie immer eine Bananencreme zubereite, für die sie nur zu gerne einen Tag länger krank war. Hier erfahren Sie, wie die Kochbuchautorin das Dessert heute zubereitet.

Die Bananencremewar damals noch nicht so raffiniert mit Passionsfrüchten kombiniert, dafür mit etwas Orangen- oder Rosa-Grapefruit-Saft und – wie heute noch – gesüsst mit Kondensmilch. Daraus ist ein von meinen Gästen seit Langem geschätztes Dessert entstanden, nämlich ein Trifte, also ein Schichtdessert, das ursprünglich aus der britischen Küche stammt und mit Creme, Früchten sowie Kuchen- oder Biskuitschichten zubereitet wird.

Zutaten

Für 4-6 Personen

Creme

- 6 Passionsfrüchte
- 1 Zitrone
- 3 Bananen
- 60 g gezuckerte Kondensmilch
- 200 g griechischer Joghurt oder saurer Halbrahm

Zum Fertigstellen

- 6 Passionsfrüchte
- 8–12 Löffelbiskuits, je nach Anzahl Portionen
- 2 Bananen
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Creme die Passionsfrüchte halbieren, mit einem Löffel das Fruchtfleisch in einen hohen Becher schaben und mit dem Stabmixer nur gerade 6–8 Sekunden durchmischen, damit sich die Kerne vom Fruchtfleisch lösen. Anschliessend durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren, um die Kerne zu entfernen.
2. Den Saft der Zitrone auspressen und zum Passionsfruchtsaft geben. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit der Kondensmilch ebenfalls beifügen. Alles mit einer Gabel möglichst fein zerdrücken; es soll eine Art Mus entstehen.
3. Den Joghurt mit einem Gummispachtel unter die Bananencreme ziehen und diese wenn nötig mit etwas Kondensmilch nachsüssen. Die Creme kühl stellen.
4. Zum Fertigstellen des Trifles die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch in einen hohen Becher schaben und mit dem Stabmixer nur gerade 6–8 Sekunden durchmischen, anschliessend durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren, um die Kerne zu entfernen.
5. Die Löffelbiskuits grob zerkrümeln.
6. Die Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden. 12 Scheiben auf einem kleinen Teller mit dem Zitronensaft mischen und für die Garnitur beiseitestellen.
7. Die Hälfte der Löffelbiskuits auf 4–6 Dessertgläser verteilen. Mit der Hälfte des Passionsfruchtsafts beträufeln. $\frac{1}{2}$ der Bananenscheiben (ohne jene für die Garnitur) sowie die Hälfte der Creme darübergeben. Die restlichen Zutaten auf die gleiche Weise einschichten und mit Creme abschliessen. Das Dessert mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde, besser aber länger kühl stellen.
8. Zum Servieren die Gläser mit den beiseitegelegten Bananenscheiben garnieren.

Vorbereiten

Das Dessert kann bereits $\frac{1}{2}$ Tag im Voraus zubereitet werden.

Mehr/weniger Gäste

2-3 Personen: Zutaten halbieren.

Mehr Gäste: Das Dessert in $1\frac{1}{2}$ -facher oder doppelter Menge zubereiten.

Aus dem Buch: «Gemeinsam am Tisch», Annemarie Wildeisen, AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>