KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Bananen-Orangen Süßspeise

Zubereitungsdauer: 10 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegan

Portionen

2 P.

Zutaten

4 St. naturbelassene Orangen
4 St. mittelgroße Bananen
2 EL Zucker oder Honig
4 EL Orangenlikör „Angel d'Or"

Zubereitung

Geschälte Bananen in etwa 4 mm dicke Scheibchen schneiden und in eine Glasschale geben. Die Orangen schälen und halbieren, mit Honig oder Zucker süßen, nach Belieben Orangenlikör hinzugeben und in einem Mixbecher pürieren. Die dicke Creme über die Bananen geben und zugedeckt kühl stellen.

Da unsere Orangen herrlich süß sind, kann evtl. auf die Zuckerzugabe verzichtet werden. Wer mag, gibt noch Quark (20%) zum Fruchtmus oder für die Schokoladenfans ein paar Schokoladenstreusel.