
Banoffee-Schoko-Trifle

für 4 Portionen

2 Stücke Schokoladenkuchen
350g Skyr mit Vanillegeschmack
1 El Vanillezucker
2 Bananen
4 Tl Karamellaufstrich oder -soße



Den Kuchen grob zerbröseln und bereit stellen. Die Bananen in Stücke schneiden und den Skyr mit dem Vanillezucker verrühren.

Vier Dessergläser mit jeweils einem Löffel Skyr füllen. Oben drauf insgesamt die Hälfte der Kuchenbrösel verteilen und wiederum darauf die Hälfte der Bananenstücke geben. Den Karamellaufstrich etwas erwärmen und die Hälfte über die Bananen träufeln.

Den Rest Skyr auf die Gläser verteilen und in der selben Reihenfolge die Reste Kuchen, Banane und Karamell dazu schichten.

Das wars schon. Die Gläser kurz im Kühlschrank ein wenig durch ziehen lassen und servieren.