

Tipp: Eine weitere Variation ergibt sich durch die Bestreuung mit gehackter Schokolade.

Süße Tartelettes mit Pflaumen, Pekannüssen und Bananen

Für 10 Tartelettes:

.....

10 Snack-Tartelettes, Art. 35015

100 ml Sahne

120 g griechisches Joghurt

1 TL Rohrzucker

1 Prise Vanille, gemahlen

1 ½ EL Kokosflocken

1 EL Kokoslikör

½ Limette

3 Pflaumen

2 Bananen

3 Esslöffel Pekannüsse

40 g Rohrzucker

120 ml Sahne

.....

- 1 100 ml Sahne cremig schlagen. Mit Joghurt, Zucker, gemahlener Vanille, Kokosflocken, Likör und dem Saft sowie dem Abrieb der Limette glatt rühren.
- 2 Die Creme anschließend mit einem Spritzbeutel in die Tartelettes füllen. Pflaumen und Bananen in Scheiben schneiden.
- 3 Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen, mit der restlichen Sahne aufgießen und ca. 10 Minuten lang zu sämigem Karamell einkochen lassen. Warten bis die Masse abgekühlt ist.
- 4 Danach die Pflaumen, Pekannüsse und Bananen auf die Tartelettes legen und mit der Karamellsoße oder mit etwas Sahne-Creme verfeinern.