Erdbeer-Taler

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

Taler

1,0	Banane
75,0 ml	Milch
50,0 g	Mehl
1,0 TL	Backpulver

Füllung

250 g	Erdbeeren
125 g	Mascarpone
50,0 g	Magerquark
1,0 EL	Fruchtdicksaft
1,0 EL	Zitronensaft
	Puderzucker zum Bestäuben

(Angaben für 3 Personen)

Wer seinen Gästen etwas Besonderes servieren möchte, liegt mit diesem Dessert richtig. Die Erdbeer-Taler sind ein Genuss für Augen und Gaumen.

Zubereitung

Die Banane schälen und zerquetschen. Das Ei und die Milch dazurühren. Anschließend Backpulver und Mehl einrühren. Aus dem Teig in einer heißen Pfanne mit etwas Fett kleine Taler backen.
Die Erdbeeren putzen und halbieren oder vierteln. Mascarpone mit Quark, Dicksaft und Zitronensaft verrühren.
Taler, Beeren und Creme schichten. Zuoberst einen Taler setzen und mit Puderzucker bestäuben.