

# Hula Hoop - cooles Bananen-Minz Tiramisu

## Zutaten:

(für eine Form 17x22cm)

- 16-20 Löffelbiskuits
- 2cl Bananenlikör
- 2 1/2 EL Stroh Rum
- 1 1/2 EL löslichen Kaffee
- 25g Marc&Kay Trinkschokolade „Fresh Power“
- 250 ml Sahne
- 250 g Mascarpone
- 50g Puderzucker
- 3-4 Tropfen Vanillearoma
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1-2 Bananen in Scheiben
- 30 ml Milch
- Marc&Kay Kakaopulver „Hundertprozent“

## ZUBEREITUNG:

Kaffee in 200ml heißem Wasser auflösen und erkalten lassen. 30 ml Milch erhitzen und 25g Marc&Kay Trinkschokolade „Fresh Power“ einrühren. Puderzucker, Vanillinzucker und Mascarpone mit dem Handmixer verrühren. Die Minzmilch in die Creme geben und vermischen. Sahne steif schlagen und Vanilletropfen dazu geben. Das ganze in die Mascarponecreme unterheben. Kalten Kaffee mit Stroh Rum und Bananenlikör mischen. In die Form eine Lage Löffelbiskuits legen und mit dem Kaffeemix beträufeln, Bananenscheiben auflegen und Hälfte der Creme verteilen. Das gleiche auf der zweiten Lage wiederholen. Kalt stellen und mit Marc&Kay Kakaopulver „Hundertprozent“ bestäuben.

*Bon Appetit*