

# Rezept des Monats

## Oktober

### Frucht-Trifle

1/4 Tasse Puderzucker

1 Tasse geschlagene Sahne



3 große reife Bananen, grob zerdrückt

1 Pak. Ital. Biskotti (ersatzweise Löffelbiskuit)

1 Tasse Ananasstücke

1 Tasse Kokosflocken

Nach Geschmack 1/2 Tasse Sherry



In einer Schüssel die geschlagene Sahne mit dem Puderzucker mischen. Die Bananen (ev. mit dem Sherry) untermischen.

Die Biskuits zerbröseln.

Die Brösel in 6 Dessertgläsern verteilen, mit Ananas bedecken. Einen Teil der Bananenmischung darauf geben, mit den Kokosflocken bestreuen, die restliche Creme verteilen.

Vor dem Servieren mindesten 2 Stunden, am besten aber über Nacht kalt stellen.

Diese Menge ergibt ca. 6 Portionen

Guten Appetit!

