

Nachtisch gesucht!

Beitrag von „Hannah“ vom 22. April 2010 22:15

Die "Rote Inge" ist wirklich sehr lecker (hab gerade erst gelernt, dass das so heißt, bei uns hieß das einfach "Himbeer-Baiser" *g*).

Was mir noch einfällt:

Banoffi

- 1 Dose gesüßte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)
- 1/2 Rolle Digestives (angelsächsische Verdauungskekse, gibt's bei IKEA)
- Butter (etwa 2-3 finger breit)
- 2 Bananen
- 1 BecherSahne

Die Dosenmilch in der Dose im Wasserbad etwa eine Stunde kochen.

Die Digestives zerbröckeln (am einfachsten: in eine Tüte stecken und mit dem Nudelholz drübergehen) und in eine Auflaufform geben. Butter schmelzen, drübergießen und alles vermischen.

Die Dosenmilch (wird durch das Kochen ziemlich cremig) darauf verteilen und in den Kühlschrank stellen. (Vorsicht beim Öffnen der Dose - Spritzgefahr...)

Später die Bananen in Scheiben schneiden und auf der Creme verteilen, zum Schluß die Sahne schlagen (nicht allzu fest) und darüber verteilen. Gut gekühlt servieren.

Klingt vielleicht etwas merkwürdig, grad wegen der gekochten Dosenmilch, ist aber superlecker.

Und ein anderes Rezept: **Multivitamincreme**

Zutaten (angeblich für 10 Personen, wir haben es locker zu sechst geschafft ;)):

- 1 ½ Zitronen
- 375 ml Multivitaminsaft
- 25 g (1,5 gestrichene Esslöffel) Speisestärke
- 50 g Zucker
- 300 g Schlagsahne
- 1 ½ Tütchen Vanillezucker

Zitronen auspressen, mit Multivitaminsaft in einen Topf geben.

1 Tasse abnehmen, Zucker und Stärke hineinrühren und glattrühren (oder einen Schüttelbecher verwenden)

Den restlichen Saft zum Kochen bringen, dann den angerührten Saft aus der Tasse schnell hineinrühren und unter kräftigem Rühren eine Minute durchkochen lassen. Kaltstellen.
Kurz vor dem Essen die Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und vorsichtig unterheben.

Ich hänge mich aber grad mal an die Frage an - hat zufällig jemand Desserttips, wo das Dessert nicht in den Kühlschrank muss? Ich bin im August auf einer Hochzeit eingeladen und wenn da mehrere Leute für den Nachmittag Kuchen mit Sahne und abends zu kühlende Desserts mitbringen, reicht der Platz im Kühlschrank hinten und vorne nicht aus.

Ich weiß nicht, ob die Kühle einer Kühltasche ausreicht, wenn ich ein (z.B.) sahnehaltiges Dessert im Hochsommer ab 13 Uhr ca. 8-9 Stunden aufbewahren muss...