



Banana Pudding Matcha Latte – Cremiger Matcha mit Banane & Keks

Banana Pudding Matcha Latte – Cremiger Matcha mit Banane & Keks

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 4 h

Gesamtzeit: 4 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Banana Pudding:

1 Pack Paradise Creme (Vanille oder Banane)

300 ml kalte Milch

200 ml Schlagsahne

1 Esslöffel gezuckerte Kondensmilch

1 Spritzer Vanilleextrakt

2 Bananen

20 Stück(e) Eierplätzchen

Für den Coconut Cloud Matcha benötigen Sie:

1 Teelöffel David Rio Matcha Latte

50 ml heißes Wasser

120 ml Milch oder eine pflanzliche Alternative

Eiswürfel

Süße nach Wahl

Alternativ: Paradiescreme selber machen

150 ml Milch oder eine pflanzliche Alternative

100 ml Sahne

25 g Zucker

1 Teelöffel Guarkernmehl

0.5 Teelöffel Vanilleextrakt

Schritt für Schritt:

1. Matcha zubereiten

Rühren Sie das Matcha-Pulver mit heißem Wasser in einer Schale oder Tasse schaumig, bis sich alles vollständig aufgelöst hat.

2. Paradiescreme zubereiten

Pulver mit 300 ml kalter Milch nach Packungsangabe mit dem Handmixer aufschlagen.

3. Sahne schlagen

Sahne steif schlagen. Nach Wunsch Vanilleextrakt und Kondensmilch unterheben.

4. Sahne unterheben

Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Paradiescreme heben.

5. Schichten (für den Pudding-Anteil im Glas & als Dessert)

Schichten Sie in einer kleinen Form Creme, mit

Eierplätzchen und Bananenscheiben. Wiederholen Sie den Vorgang 3 Mal und lassen Sie den Banapudding für mindestens 4h ziehen.

6.Drink zusammenstellen

Glas mit Eiswürfeln füllen, Hafermilch hineingeben, Matcha darüber gießen. Zum Abschluss 1–2 EL Banana Pudding als cremiges Topping aufsetzen.

Paradiescreme selber machen:

1. Geben Sie die Milch, kalte Sahne, Zucker, Vanillepaste und Guarkernmehl in eine Schüssel und mixen Sie alles, bis eine luftige Creme entsteht.