

Crêpes ripiene con quark e banane

circa 6 porzioni



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Crêpes:**

1 busta di Crêpe Dr. Oetker
4 dl di latte
2 c. da tavola di zucchero
20 g di burro

Guarnizione:

250 g di quark magro
2 c. da tavola di panna
2 c. da tavola di zucchero grezzo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 c. da tavola di succo di limone
2 bananes a fettine
60 g di uvette

Decorazione:

3 c. da tavola di Trucioli di cioccolato fondente Dr. Oetker

1 Crêpes:

Per le crespelle preparare la miscela per Crêpes con il latte come indicato sulla confezione. Incorporare lo zucchero alla pastella. Scaldare il burro in una padella antiaderente e cuocere 6 crespelle sottili. Metterle da parte al caldo.

2 Guarnizione:

Per la guarnizione, mescolare bene il quark magro, la panna, lo zucchero grezzo, lo zucchero vanillinato e il succo di limone. Incorporare le banane a fettine e le uvette. Distribuire un po' di guarnizione sulla metà di ogni crespella. Ripiegare l'altra metà sul composto e piegare il tutto a triangolo per formare una busta ripiena.

3 Decorazione:

Per decorare, cospargere con trucioli di cioccolato.