

Bananensplit Münchhausen, Schokolade-Banane-Mandel

Kategorie Dessert

Portionen 1

Datum

Zutaten

100	g	Schoko-Ingwermousse	
1	Stck.	Bananenkeks	
1	Stck.	Bananenhippe	
200	ml	Bananensorbet	
100	g	Hippenmasse	
2	EL	Kakaobohnestreusel	
6	Stck.	Banane, karamellisiert	Scheiben

Zubereitung

bildname: bananensplit

1. 75g Zucker in der Pfanne karamellisieren, Bananenscheiben hinzugeben und im Karamell wenden. 30g Butter zugeben und mit 80 ml Pott-Rum ablöschen und 60 ml Weißwein zugeben. 2. 20g Zucker, 20g Butter, 8g Mandelgrieß und 8 g Kakaobohnenbruch mit dem Knethaken vermengen. 25g Mehl zugeben und solange kneten bis der Teig Streuselartig ist. Bei 160°C ca. 15 Minuten backen. 3. Hippenwelle 30g Zucker, 30g Mehl, 5 g Kakaopulver und 25 g Eiweiß gut vermischen. 30 g flüssige Butter unterrühren. Dünn auf einer Silpat aufstreichen und Wellenförmig mit einem Schlesinger-Kamm verziehen. Mit Kakaobuch bestreuen und bei 180°C brau backen. 4. Bananensorbet: 25 g Glukosesirup, 20g Zucker 30 ml Weißwein, 30 ml Ginger Ale, 125 ml Bananenpüree, 5 ml Limonensaft. Glukose, Zucker, Weißwein erhitzen bis sich alles aufgelöst hat. Dann die anderen Zutaten zugeben und frieren. 6. Bananenkeks: 60g Butter, 100g Muscovado, 30g Ei, 120 ml Bananenpüree, 0,5 TL Backpulver, 110g Mehl, Prise Salz. Butter und Zucker in der Maschine aufschlagen. Ei nach und nach zugeben. Bananenpüree unterarbeiten. Mehl, Salz und Backpulver mischen und unterarbeiten. Den Teig 2 cm hoch bei 160°C Umluft backen. Nach dem Auskühlen 5cm x 1m Schneiden. 7. Schoko-Ingwermousse. 90g Eigelb, 1 MSP frisch geriebener Ingwer, 50g Zucker, 20 ml Creme de cacao, 190g Valhrona 75%, 1,5 Blatt Gelatine, 300 ml Sahne



