

Schokobanane



Zutaten für 20-25 Personen

Schokoespuma

- 250 ml Obers
- 80 ml Milch
- 25 g Zucker
- 270 g dunkle Schokolade (60%)
- 60 g Eiweiß
- 60 g Eigelb

Bananenkompott

- 1 kg Bananen
- 150 g Passionsfrucht
- 250 g Mangomark
- 150 ml Limettensaft
- 200 g Rohrzucker
- 5 Vanilleschoten
- 50 ml Rum

Bananensorbet

- 600 g Bananenmark
- 100 ml Limettensaft
- 400 g Leuterzucker

Außerdem:

- 5 Bananen, in 1 cm große Würfel geschnitten

Zubereitung

Schokoespuma

Obers mit Milch vermengen, davon 2/3 erwärmen. Die geschmolzene Schokolade hinzufügen und kurz überkühlen. Eigelb und Eiweiß sowie das restliche Milch-Obers-Gemisch unterrühren

Bananenkompott

Alle Zutaten im Thermomix zur gewünschten Konsistenz mixen.

Bananensorbet

Alle Zutaten gut mixen und im Pacojet frieren.

Anrichten:

In einem Weckglas die Bananenwürfel, Crumble, Kompott, eine Nocke Sorbet und Schokoespuma schichten und nach Belieben mit Honey Cress ausgarnieren.

TRINKWERK empfiehlt

Drambuie Liqueur aus Schottland, 0,7 l, Artikelnummer: 387324