

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 25.08.2022

Bananeneis mit nur zwei Zutaten

Für 12 Stück

Zutaten:

Für das Eis:

3 mittelgroße, reife Bananen
75 ml Schlagsahne
300 g Kuvertüre
(Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre)

Außerdem:

12 Waffelbecher
Einwegspritzebeutel mit Sterntülle
Standmixer
Schüssel für Wasserbad
Bunte Zuckerperlen für die Dekoration



Zubereitung

1. Bananen schälen und 300 g Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und mindestens 3 Stunden einfrieren.
2. Sahne und Bananenstücke in den Mixer geben und cremig mixen. Eismasse in einen Einwegspritzebeutel mit Sterntülle füllen und in die Waffelbecher verteilen. Gefüllte Waffelbecher für mindestens 3 Stunden einfrieren.
3. Inzwischen die Kuvertüre temperieren. Kuvertüre dazu mit einem großen Messer hacken. 200 g Kuvertüre am besten in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren mit einem Teigschaber schmelzen.
4. Sobald die Schokolade 40 °C erreicht hat, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die restliche Kuvertüre unterrühren. Wenn sich die Kuvertürestücke aufgelöst haben, hat die Schokolade die passende Temperatur.
5. Nacheinander die Waffelbecher mit dem Bananeneis kurz in die Kuvertüre tauchen und auf die Arbeitsfläche stellen. Sofort mit Zuckerperlen bestreuen. Waffelbecher direkt servieren oder erneut einfrieren.

Tipp: Die Bananen können durch die gleiche Menge anderer Früchte ersetzt werden. Zu Erdbeeren würde weiße Kuvertüre ganz gut passen. Übrige Kuvertüre kann wieder verwendet werden.