

„Emmi“ Bananen-Split



Rezept für 10 Personen

Zutaten

Bananenmousse

250 g	QimiQ Whip, gekühlt
250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
225 g	Bananen
75 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
1 Stk.	Limette
	Gelbe Lebensmittelfarbe

Schokoladenkuchen

200 g	Vollei
150 g	Zucker
100 g	Emmi Butter
100 g	Couverture
80 g	Mehl
60 g	Kakaopulver

Karamellmandeln

500 g	Mandelstifte
50 g	Puderzucker
150 g	Zucker
80 g	Wasser

Kirschgel

150 g	Kirschen, entsteint
20 g	Zucker
10 g	Kirsch
5 g	Zitronensaft
1.3 g	Agar-Agar

10 Quenelles Emmi Favorito Vanille Rahmglace

Zubereitung

Bananenmousse

1. Bananen mit einem Mixstab fein pürieren.
2. Limettensaft und Zeste, Vanillemark, Zucker, QimiQ Whip und QimiQ Classic in eine Rührschüssel geben und schlagen, bis eine luftige Masse entsteht.
3. In ein Rohr spritzen und anfrieren lassen.
4. Masse herausnehmen und mit gelber Lebensmittelfarbe bestreichen.

Schokoladenrechteck

1. Vollei und Zucker im Rührwerk aufschlagen.
2. Emmi Butter und Schokolade schmelzen und zur aufgeschlagenen Eimasse geben.
3. Mehl und Kakaopulver darunter ziehen und bei 160°C ca. 25-30 Minuten backen.
4. In 3 cm mal 10 cm grosse Stücke schneiden.

Karamellmandeln

1. Mandeln mit Puderzucker mischen und bei 200°C im Ofen 3 Minuten backen.
2. Zucker und Wasser aufkochen und dritteln.
3. Einen Drittel unter die Mandeln heben und wieder backen.
4. Mit dem restlichen Sirup gleich weiterfahren, bis er aufgebraucht ist.

Kirschgel

1. Kirschen mit Zucker und Kirsch weich dünsten, fein mixen und passieren.
2. Mit Agar-Agar nochmals aufkochen, und mit Zitronensaft abschmecken.
3. Erkalten lassen und mit dem Mixstab aufmixen.

Tipp:

Mit Bananen, Pfefferminzspitzen, Schokoladendekor und halbierten frischen Kirschen garnieren.