

Schoko-Banane 2.0: Frozen-Bananas am Stiel

VORBEREITEN

70
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

3 reife Bananen
6 Esslöffel Mandelmus
100 g Zartbitterschokolade
100 g weiße Schokolade
2 Teelöffel Kokosöl

Für das Topping

1 Esslöffel Schokostreusel
1 Esslöffel gehackte Pistazien
1 Esslöffel gehackte Mandeln
1 Esslöffel Kokosflocken

Besonderes Zubehör

Holz-Eisstiele

Sie lauern in der Auslage des süßen Kirmeswagens, der jedes Mal an der gleichen Ecke direkt neben dem Riesenrad und dem Musik-Express steht: Schoko-Bananen! Neben gebrannten Mandeln, Lebkuchenherzen und Zuckerwatte machen die Früchte im Schokomantel jede Naschkatze schwach!

Aber wir wollen mehr! Bananenfans und Schokofreunde nehmt euch in Acht: Hier kommen die Schoko-Bananen

2.0 - eisgekühlt, mit cremigem Mandelmus und knusprigen Toppings.

- 1 -

Teller mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Bananen schälen und halbieren. Je einen Eisstiel von der Schnittfläche aus mittig in die Bananenhälften schieben, bis er sicher im Fruchtfleisch steckt.

- 3 -

Bananen großzügig mit Mandelmus einstreichen, sodass die ganze Frucht bedeckt ist. Auf das Backpapier legen und mindestens 1 Stunde einfrieren.

- 4 -

Weißer Schokolade mit der Hälfte des Kokosöls über einem Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der gefrorenen Bananen in die Schokolade tauchen, sodass sie vollständig ummantelt sind. Sofort mit Toppings nach Wahl bestreuen und zurück aufs Backpapier legen. Vorgang mit Zartbitterschokolade, dem restlichen Kokosöl und den restlichen Bananen wiederholen.

- 5 -

Bananen ca. 1 Stunde einfrieren und servieren.