

MARINIERTER ROSEBEELEN

mit

BANANEN
STRACCIATELLA
EIS

LECKER



maximiertes erdbeeren

vegetarisch

mit Bananen-Stracciatellaeis

für 4 Personen

1. Die Erdbeeren mit dem Honig und der Minze vermengen und an einem kühlen Ort durchziehen lassen.
2. Die Banane in eine Küchenmaschine geben, mit Milch und Schokolade grob pürieren.
3. Kurz vor dem Servieren die Mandeln in einer trockenen Pfanne zunächst 5 Minuten anrösten, anschließend Zucker und Wasser hinzugeben damit sie karamellisiert werden.
4. Auf einem kleinen Teller zwei Bananen-Stracciatella-Eiskugeln, Erdbeeren hinzugeben und mit Mandelplättchen garnieren.

- 130 g Banane, reif (also kann auch braune Stellen haben) geschält, gefroren
- 300 ml Milch
- 100 g Zartbitterschokolade, Stückchen oder Plättchen
- 100 g Mandelblättchen, roh
- 10 g brauner Zucker
- 10 ml Wasser
- 500 g Erdbeeren, frisch, gewaschen, geputzt, gewürfelt
- 20 g Honig
- 10 g Minze, frisch, grob zerkleinert

Guten Appetit.

Empfehlung:

Die Mischung Erdbeeren mit Minze ist genial. Gerne kann man diese auch mit Waldmeister statt Minze machen.



Die Banane rechtzeitig vorher ansetzen, damit sie auch gefroren ist.

Damit die ganze Sache laktosefrei oder vegan wird, kann laktosefreie oder, auch super, Mandelmilch verwendet werden.