

# Unser Banana Split 2013

## mit Bananen in Texturen, Schokolade, Vanille & Curry

### **Schokoladenwürfel**

#### **Boden**

50g Milkschokolade „Jivara“  
125g Pralinenmasse Vahlrona  
60g Cornflakes ohne Zucker

#### **Ganache**

150g Milch 3,5%  
150g Sahne  
60g Eigelb  
32g Zucker  
200g Guanaja Schokolade  
17g Bananenlikör  
1/2 Blatt Gelatine

### **Bananen-Amarula-Eis**

400g Bananenpüree Boiron  
100g Wasser  
70ml Amarula  
6 angestoßene Sezuanpfefferkörner  
1TL Jaipur Curry von Ingo Holland  
Mark von 1/4 Vanilleschote

### **Vanilleespuma**

500ml Milch 3,5%  
120g Zucker  
1/2 Vanille  
120g Eigelb  
40g Mehl  
35g Butter

### **Schokoladen-Nuss-Erde**

50g Schokoladenrührkuchen oder Muffin  
50g heller Rührkuchen  
50g geröstete Nüsse (Wasabi, Erdnuss, Macadamia, Cashewkerne)  
Chili

### **Bananenkaviar**

100g Bananenpüree Boiron  
10g Limettensirup  
6 Blatt Gelatine  
Pflanzenöl

### **Anrichten**

Vanillegel  
Bananengel  
marinierte, ausgestochene Banane

**Boden:** Die Milkschokolade und Pralinenmasse im Thermomix abwiegen und auf 37 Grad temperieren. Dann Cornflakes dazugeben und mixen. Die Masse in Silikonwürfelformen oder einem Blech füllen und Glatt streichen.

**Ganache:** Milch, Sahne, Zucker, Bananenlikör, Blattgelatine & Eigelb im Thermomix abwiegen und auf 70 Grad erhitzen für 20 Minuten. Langsam im Thermomix abkühlen lassen und die Guanajaschokolade dazugeben. Die Ganache auf den Nussboden gießen und mit einer Palette verstreichen. Das Ganze drei Stunden tiefkühlen und dann aus der Form nehmen.

**Bananen-Amarula-Eis:** Wasser, Sezuanpfefferkörner, Jaipur Curry und Vanille aufkochen und kurz ziehen lassen. Bananenpüree dazugeben und durch ein Sieb die Pfefferkörner passieren. Mit Amarulalikör abschmecken und in der Eismaschine gefrieren lassen.

**Vanilleespuma:** Milch, 100g Zucker & Vanille aufkochen. Eigelb, 20g Zucker & Mehl verrühren und dazugeben. Unter mittlerer Hitze kochen bis es bindet. Zum Schluss eiskalte Butterwürfel dazugeben. Die Vanillemasse abkühlen lassen und in einen ISI WHIP Gourmet füllen, mit zwei Patronen begasen und 12 Stunden kühlen.

**Erde:** Den Muffin und hellen Rührkuchen bei 45 Grad 24 Stunden trocknen. Dann mit den restlichen Zutaten mixen.

**Bananenkaviar:** Blattgelatine einweichen, die ausgedrückte Gelatine erwärmen und mit den restlichen Zutaten mischen. In eine Spritzflasche füllen und in eiskaltes Öl tropfen. Kurz ziehen lassen, dann durch ein Microsieb abgießen.

**Anrichten:** Den Schokoladenwürfel zentral platzieren. Auf diesen, die Erde verteilen. Um den Würfel die Gelpunkte setzen. Die Banane links und rechts aufstellen und mit dem Vanilleespuma füllen. Den Bananenkaviar auf der Schnitte anrichten. Die Nocke vom Bananen-Amarula-Eis an dem Schokoladenwürfel anrichten.