

Banana Monkey Eis



Ich war wiederum am experimentieren, Walnüsse und Schoko mußten weg, also mal ein Versuch mit Bananen.

Daraus wurde ein dezentes Bananen Eis mit karamellisierten Walnüssen und Schokostücken.

Da mich Bananen immer an Affen erinnern, hat es diesen Namen erhalten.

Cremig, mit etwas Crunch sehr lecker.

Zutaten für 1000g:

21g Ahornsirup 1Prise Salz 80g Eis Perfecto 14g Bindemittel perfecto 70g Perfecto plus 100g Banane 275g Milch 250g Obers 36% 185g Kondensmilch ungezuckert 10% 5g Vanillepaste perfecto premium #Zutaten Karamellierte Walnüsse - kommen später ins Eis# Rohrohrzucker Walnüsse #Ausserdem# Schokostücke (gehackt)

Zubereitung:

Trockene Zutaten mischen--

Milch, Kondensmilch, Vanillemark und trockene Zutaten mit dem Ballonbesen der Kenny aufschlagen oder mit einem Mixer--

Auf 40° erhitzen, kurz halten, abkühlen--

Bananen in einer Schüssel zerdrücken, mit Ahornsirup zur Mischung geben und auf höchster Stufe mixen--

Danach Obers zugeben und nur kurz mixen--

Im Wasserbad kaltrühren - ideal wäre 1 Stunde im Kühlschrank kühl stellen--

In der Eismaschine frieren - kurz vor Ende karamellierte Nüsse und Schoki reinstreuen und unterrühren--

Eisentnahme bei -8,5° Eistemperatur--

In einen Eisbehälter schichten, evtl. noch mit karamellisierten Nüssen und Schoki bestreuen--

24h nachfrieren lassen im Froster. (-18°)--

#Zubereitung karamellierte Walnüsse#

In einer Pfanne Rohrohrzucker karamellisieren lassen--

Dann gehackte, geröstete Walnüsse zugeben, wenden, damit die Nüsse rundherum bedeckt sind--

Auf einem Backpapier auskühlen lassen--

Erst im kalten Zustand ins Eis geben!