

Schoko-Bananeneis



Lecker Schoko-Bananeneis! Hier kommt zusammen, was zusammen gehört. Ich finde, es gibt einfach manche Lebensmittelkombinationen, die sind wie füreinander geschaffen. So ist es auch mit Schokolade und Bananen. Zwei die für einander geschaffen sind.

Keine Frage, diese Kombination darf bei unserem Eis Rezepten nicht fehlen. Wir sind begeistert. Vor allem unsere mittlere Tochter ist ein totaler Fan dieses Eis. Sie ist immer ganz enttäuscht, wenn es leer ist. Aber zum Glück ist es Ruck zuck neu gemacht.

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachmachen. Hier findest du eine weitere Bananen Eis Variante mit Schoko.

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

60 g Eis-Perfecto 60 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 40 g Zucker 20 g Kakao 30 g Vollmilch Kuvertüre 1 Prise Salz 290 g Banane (Vollreif) 120 g Sahne 30% 365 g Vollmilch 3,5% Optional 5 Cremosa Paste #ohne Zucker# 120 g Perfecto-x 15 g X-Bindemittel-Perfecto 40 g Xylit 20 g Kakao 30 g Vollmilch Kuvertüre 1 Prise Salz 290 g Banane (Vollreif) 120 g Sahne 30% 365 g Vollmilch 3,5% Optional 5 Cremosa Paste

Zubereitung:

Denn Kakao zusammen mit der Milch aufkochen.--

Die restlichen trockenen Zutaten mischen.--

Die warme Kakao-Milch, Kuvertüre, Bananen und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--

Jetzt die Sahne dazugeben und kurz unter mixen.--

Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.