

Bananensplit-Frappé

Arbeitszeit: 10 Minuten

Gesamtzeit: 15 Minuten

Ergibt: ca. 6 Gläser

Zutaten:

250g Vollrahm

40g dunkle Schokolade, in Stücken (2 cm)

5 Eiswürfel

2 Bananen, sehr reif, geschält, halbiert
(ca. 200 g)

300g Vanilleglace, in Stücken

200g Milch, kalt

Zum Dekorieren:

3 EL Mandelstifte, geröstet



Zubereitung:

1. Rührhaufsatz (Schmetterling) einsetzen, 200g Vollrahm in den Mixtopf geben und unter Beobachtung ohne Zeiteinstellung / Stufe 3 bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen.
2. Rührhaufsatz (Schmetterling) entfernen, Schlagrahm in eine Schüssel umfüllen und kühl stellen.
3. Schokolade in den Mixtopf geben, 5 Sek. / Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. 50g Vollrahm zugeben und 3 Min. / 50° C / Stufe 2 schmelzen. Schokoladensauce umfüllen.
5. Eiswürfel, Bananen, Vanilleglace und Milch in den Mixtopf geben und 1 Min. / Stufe 7 pürieren. Frappé in 6 Gläser füllen. Schlagrahm, Schokoladensauce und Mandelstifte darauf verteilen, sofort servieren und genießen.