DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banana split

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 2 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 8 ORE DI RIPOSO*

La banana split: una banana aperta in due con sopra i tre gusti di gelato dettati dalla tradizione (cioccolato, fragola e vaniglia) e guarnita con abbondante panna montata.Regina sole l'ha un po' modificata a proprio gusto utilizzando il solo gelato al cioccolato ed arricchendola con nocciole tritate, slurp!

INGREDIENTI

BANANE a persona - 1

GELATO AL CIOCCOLATO

PANNA FRESCA

NOCCIOLE tritate -

TOPPING AL CIOCCOLATO

PER IL GELATO AL CIOCCOLATO

LATTE INTERO 250 gr

PANNA FRESCA 250 gr

ZUCCHERO 120 gr

MAIZENA 1 cucchiaio da tavola

VANILLINA 1 bustina

CACAO AMARO 40 gr

SALE 1 pizzico

Preparazione

1. Potete preparare il gelato in casa o comprare quello artigianale.
   Inserire tutti gli ingredienti nel Bimby e cuocere 6 minuti ad 80°C, velocità 3.

2. Una volta pronto, trasferire il tutto in un contenitore di alluminio. Lasciar raffreddare e porre in freezer per almeno 6 ore.

3 Trascorso questo tempo prendere il gelato, tagliarlo a pezzi mantecare nel boccale freddo a velocità 6 per 20 secondi e a velocità 4 per 10 secondi.

Trasferire la crema ottenuta nel contenitore e rimettere in freezer per altre 2 ore, affinché raggiunga la consistenza giusta per poter fare le palline con il dosatore da gelato.

4 A questo punto preparare la banana split. Prendere la banana, eliminare la buccia e tagliarla nel senso verticale. Porla in un piatto, e al centro mettere 2 palline di gelato. Guarnire con panna, noccioline tritate e topper al cioccolato.