

Bananen - Kokos - Eis

Kategorien: Cremeis, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

150	ml	Milch
200	Gramm	Suesse Sahne
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
50	Gramm	Kokosraspel
2	klein.	Reife Bananen

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Milch mit 100 g Sahne, dem Zucker und dem Vanillezucker unter staendigem Ruehren aufkochen.
2. Die Kokosraspel einruehren, den Topf vom Herd nehmen und die Kokosmilch auf Zimmertemperatur abkuehlen lassen.
3. Die Bananen schaelen, das Fruchtfleisch puerieren, dabei die restliche Sahne zugeben und alles mit der abgekuehlten Kokosmilch mischen.

Zubereitung im Eis-Profi

4. Die Mischung zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
5. Anschliessend die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 20-30 Minuten gefrieren lassen. Das Bananen-Kokos-Eis eventuell ein paar Minuten im Eisbehaelter nachfrieren lassen, dabei dos Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Kokosmilch wie zuvor beschrieben herstellen. Die Bananen puerieren und ohne Sahne unter die abgekuehlte Kokos-Milch mischen. Die restliche Sahne steif schlagen und behutsam unter die Kokos-Milch heben. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Die Eiscreme alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchruehren, dabei die aeusseren gefrorenen Schichten nach innen ruehren. Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.