

Bananeneis mit Früchtecocktail

Kategorien: Eisbecher, Dessert, Eis

Zutaten für: 8 Portionen

ZUTATEN

500		Bananen
3		Zitronensaft; bis 1/3 mehr
60		Blütenhonig
40		Puderzucker; bis 1/4 mehr
1		Vanillinzucker
1		Frisches Eiweiß
1		Salz
200		Sahne
3		Pfirsiche
2		Papayas
100	ml	Orangensaft
300	ml	Aprikosennektar
375	ml	Milch
8		Orangenscheiben zum Garnieren; bis 1/4 m Zitronenmelisse zum Garnieren

Anleitung:

1. Für das Eis die Bananen in Stücke schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Honig, den Puderzucker und den Vanillinzucker hinzufügen. Das Ganze mit dem Mixstab fein pürieren und 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Das Eiweiß, das Salz und die Sahne zur Bananenmasse geben, alles erneut mixen, in die Eismaschine füllen und 20-25 Minuten gefrieren lassen. Das Eis in eine Gefrierform umfüllen und in das Gefriergerät stellen.
3. Für den Cocktail die Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten und in kleine Stücke schneiden. Die Papayas längs halbieren, die Kerne herauslösen. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Stücke schneiden. Die Fruchtstücke mit dem Saft und dem Nektar pürieren.
4. Die Milch und 8 Kugeln Bananeneis (etwa 400 ml) zum Fruchtptüree geben und alles nochmals kurz aufschlagen.
5. Den Cocktail in Longdrinkgläser füllen. Einige Eiswürfel hinzugeben und den Cocktail mit einer Orangenscheibe und Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. (plus ca. 20 Min. Gefrierzeit) ca. 180 kcal je Portion