

Bananen - Creme mit Rum

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|---------|-----------------------|
| 2 | | Reife Bananen |
| 200 | ml | Milch |
| 2 | | Eigelb |
| 100 | Gramm | Feiner Kristallzucker |
| 2 | Blätter | Gelatine |
| 1 | | Zitrone; den Saft |
| 300 | ml | Sahne |
| 1 | Essl. | Alter Rum |
| | | Vanillesauce |

Anleitung:

Die Milch aufkochen, vom Feuer nehmen und warm halten. Die beiden Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen. Die heiße Milch nach und nach in diese Mischung einarbeiten. Über kleiner Hitze die Masse so lange mit einem Holzlöffel weiterrühren, bis sie bindet und den Löffelrücken überzieht. Die eingeweichte und ausgedrückte Blattgelatine in der heißen Masse auflösen. Die Bananen schälen. Etwa 300 gr. Fruchtfleisch würfeln und sofort in Zitronensaft wenden, damit es sich nicht verfärbt.

Die erstarrte Creme mit den Bananenstücken im Mixer etwa 2 Minuten gut durchmischen. Anschließend die Masse durch ein feines Sieb streichen und unter häufigem Rühren abkühlen lassen. Danach die Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen. Die Creme in eine Schale füllen und zugedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Bananencreme in der Schale auftragen. Dazu eine Vanillesauce reichen, die mit einem Essl. altem Rum aromatisiert wurde.

Zubereitungszeit: 30 Minuten zzgl. 2 Std. Lagerung im Kühlschrank.

Weinempfehlung: Traminer Spätlese.