

Schoko-Nuss-Kaffeeerde mit Bananeneis und gebrannten Erdnüssen

für 4 Personen

4 braune, tiefgekühlte Bananen
evtl. etwas Sahne, Jogurt oder Creme Fraiche
evtl. 1 EL Rum, Zimt und Vanille

1/4 Cup Butter (geschmolzen) ca. 60g
1 Cup Zucker (gemischt Rohr und Raffinade), ca. 220g
1/2 Cup Kakao ca. 60g
1 Prise Salz
ggf. Mandeln, Erdnüsse
Vollmilch- und Zartbitterschokolade, geraspelt

200g Zucker
200g Erdnüsse
1/4 TL Zimt
1/8 l Wasser

4 Zweige Minze

Topf, Schüssel, Mörser, Backmatte, Mixer

- [1] Für die Erde die Butter schmelzen, z.B. in der Mikrowelle, und leicht abkühlen lassen. In einer Schüssel Zucker, Kakao und Salz mischen, die Butter einrühren und solange rühren, bis eine trockene Masse entsteht. Für die Erdenstruktur ein paar Mandelstifte, zerstoßene Erdnüsse und mit einem Sparschäler geraspelte Schokolade hinzufügen.
- [2] Den Zucker mit Zimt mischen im Wasser auflösen, unter Rühren aufkochen. Die Erdnüsse hinzugeben und stetig weiterrühren, die Flüssigkeit verdampft ist und der Zucker trocken und krümlig wird. Die Temperatur zurückschalten und konsequent rühren, bis der Zucker schmilzt und die Nüsse karamellisiert sind. Auf eine Backmatte schütten, mit zwei Gabeln auseinanderziehen, dann abkühlen lassen.
- [3] Die gefrorenen Bananen schälen, hierbei schnellstmöglich zurück in das Eisfach legen, damit sie nicht bereits auftauen. In einem Mixer mit ein 1-2 WL Sahne, Jogurt oder Creme Fraiche, je nachdem wie viel Süße gewünscht ist, cremig pürieren. Dabei mit Rum, Vanille und/oder Zimt aromatisieren und erneut kalt stellen.
- [4] Zum Anrichten eine Spur Erde auf einen möglichst hellen Teller geben, die gebrannten Erdnüsse darauf verteilen, mit zwei Löffeln eine Nocke Eis formen und auf die Erde setzen. Zuletzt mit frischer Minze dekorieren und sofort servieren.