

Banane



- 500 g Bananenmark (=ca. 1 kg Bananen)
- 15 g gesiebter Zitronensaft (= ca. 1/2 Zitrone)

- 300 g Zucker
- 50 g Glukosesirup
- 200 g Wasser

- 300 g Rahm (Sahne)

Zubereitung:



Aus 300g Zucker, 50g Glukose und 200g Wasser einen Läuterzucker herstellen: Zucker, Glukosesirup und Wasser aufkochen. Sobald es kocht nicht mehr rühren.



Mit einem Pinsel vorsichtig noch vorhandene Zuckerkrystalle am Pfannenrand entfernen. Den Sirup nur kurz aufkochen, dann vom Feuer nehmen. Mit einem feinen Sieb den Schaum, der sich auf der Oberfläche bildet, vorsichtig entfernen. Die Pfanne ins kalte Wasser stellen, damit der Sirup schneller abkühlt.



Eine Zitrone auspressen, den Saft durch ein Sieb lassen und 15g davon abwägen.



Die Bananen schälen, 500g davon grob zerstückeln und in eine Schüssel geben. Den Zitronensaft darüber leeren.



Mit dem Pürrierstab die Bananen zu einem Brei mixen.



Den nun inzwischen abgekühlten Zuckersirup in die Bananenmasse geben und verrühren.



Den Rahm (Sahne) steif schlagen und in die Bananenmasse einmelieren. Diese Masse in eine Glacemaschine geben oder so einfrieren wie es in den Grundlagen beschrieben ist.