

Banana-Split vegan mit Kokoscrumble

Zutaten für den Bananenschaum:

- 250 g Bananen
- 85 g Puderzucker
- 40 ml Zitronensaft
- 200 ml veganer Sahneersatz

Bananen mit den anderen Zutaten zu einer feinen Masse pürieren. Gegebenenfalls anschließend durch ein feines Sieb streichen. Die Masse in einen Sahnenspender füllen und etwa 1 Stunde kaltstellen. Danach lässt sich ein cremiger Bananenschaum aus der Flasche sprühen. Alternativ kann man die Sahne separat in einer Schüssel steifschlagen und das Bananenpüree wie beschrieben herstellen. Beides miteinander vermengen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Zutaten für das Schokoladen-Dekor:

- 200 g dunkle Kuvertüre
- kaltes Wasser
- Eiswürfel

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Einen halbhohen Behälter mit Eiswürfeln füllen und etwas Wasser hinzufügen. Die Schokolade in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle bzw. Öffnung füllen und Schokoladenstreifen oder andere Formen in das Eiswasser spritzen. Durch das Eiswasser wird die Schokolade sofort fest. Die Schokoformen herausnehmen und für die Deko beiseitestellen.

Zutaten für den Kokoscrumble:

- 150 g Zucker
- 200 g Mehl
- 120 g kalte vegane Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 50 g Kokosraspel

Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Alle Zutaten rasch zu Streuseln verkneten. Auf ein Backblech mit Backpapier streuen und im Ofen knusprig backen.

Zutaten für die karamellisierten Bananen:

- 4 Bananen
- 2 EL Puderzucker

Bananen schälen und mit schrägem Anschnitt in Stücke teilen. Mit einer Schnittstelle in Puderzucker wälzen und mit einem Flambierbrenner goldgelb karamellisieren. Alternativ die Bananenstücke im Ofen oder in einer Pfanne karamellisieren.

Weitere Zutaten und Anrichten:

- veganes Vanille- oder Schokoladeneis

Den Bananenschaum mittig auf Teller geben. Die karamellisierten Bananenstücke drumherum verteilen. Kokoscrumble dazwischen streuen. Jeweils 1 Kugel Eis auf den Schaum geben und mit dem Schokodekor verzieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 09.05.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen