

# Himbeer-Mascarpone-Eis mit Banane und Cashewkernen

**Für zwei Personen**

**Für das Eis:**

500 g Himbeeren                      1 Zitrone                      500 g Mascarpone  
150 g Zucker                              5 Eier

**Für die Bananen:**

3 Bananen                                  2 Zitronen                      1 Bund Basilikum  
100 ml Honig

**Für die Cashewkerne:**

150 g Cashewkerne                      150 g brauner Zucker

Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Zitronenschale abreiben. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker kräftig verrühren. Anschließend die Mascarpone, die Zitronenschale und die passierten Himbeeren unterrühren. Die Eismasse in die Eismaschine geben.

Die Bananen schälen und klein schneiden. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Die Basilikumblätter abzupfen und klein hacken. Die Bananen mit dem Zitronensaft, dem Basilikum sowie dem Honig marinieren.

Die Cashewkerne mit dem braunen Zucker in einer Pfanne ohne Fett karamellisieren.

Das Eis mit den marinierten Bananen auf Tellern anrichten und mit den karamellisierten Cashewkernen garnieren.

Niklas Zeiner am 13. August 2015