Schoko-Bananen vom Grill, Himbeer-Eis, Schokoladen-Erde

Für zwei Personen

Für die Bananen:		
2 Bananen	70 g Zartbitterkuvertüre	
Für das Eis:		
200 g TK-Himbeeren	50 g Puderzucker	100 g Joghurt
Für die Schokoladen-Erde:		
2 dunkle Cookies	2 helle Cookies	
Für die Garnitur:		
50 g Mangopüree		

Für die Bananen:
Einen Grill auf ca. 250 Grad vorheizen.
Die Bananen flach auf den Grillrost legen, in der Mitte aufschneiden, sodass eine Tasche entsteht. Kuvertüre in kleine Stücke brechen und in die Bananentaschen stecken. Die Banane auf den Grill stellen und ca. 10 Minuten garen.
Für das Eis:
Himbeeren in einen Standmixer geben. Puderzucker und Joghurt dazugeben. Auf höchster Stufe alles miteinander cremig mixen. Das Eis im Tiefkühlschrank lagern.
Für die Schokoladen-Erde:
Helle und dunkle Schokoladen-Cookies in einer Moulinette zu feinem Sand mixen.
Für die Garnitur:
Mangopüree mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.
Etwas Mangopüree auf den Teller geben, einige Stücke der Schoko- Banane darauf anrichten, mit dem Schokoladen-Sand und etwas Himbeer-Eis garnieren und servieren.

Nelson Müller am 03. August 2018