Bananensplit mit Schokosauce

Einfach genießen und nicht an die Kalorien denken! Ein wunderbares Rezept für Bananensplit mit Schokosauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

4 Stk.	Bananen
10 Kugeln	Vanilleeis
160 g	Schokolade
2 EL	Kristallzucker
1 Becher	Schlagobers
2 Handvoll	Mandelsplitter

Zubereitung

1. Das **Bananensplit mit Schokosauce** ist ein Eisklassiker, der ganz leicht zuzubereiten ist. Zuerst eine Pfanne erhitzen und den Zucker zugeben. Immer wieder rühren und leicht anbräunen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Bananen schälen, längs halbieren und in die Pfanne geben. Kurz karamellisieren lassen und herausnehmen.

3. Hitze reduzieren. Das Karamell in der Pfanne mit der Hälfte des Schlagobers auffüllen, dann die Schokolade hineingeben. Unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

4. Restliches Schlagobers steif schlagen. Auf einem Teller einen Schokosaucen-Spiegel verteilen und die Bananenhälften darauf stellen. Zwischen die Bananen Vanilleeis und Schlagobers setzen.

5. Nach Belieben mit Schokosauce und Mandelsplittern dekorieren.

Tipp

Das Bananensplit mit Schokosauce mit kleinen Krokantstücken oder gehackten Nüssen garnieren.