Banana split



Ingredienser

Per porsjon:
♥ 1 banan

Fyll på med det du ønsker av:
♥ iskrem
♥ pisket krem (eller krem på spruteboks)
♥ sjokoladesaus
♥ jordbærsaus
♥ mandelflarn
♥ mørk sjokoladepynt
♥ iskjeks

Hjemmelaget sjokoladesaus:
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 100 g sjokolade som du liker best

Hjemmelaget jordbærsaus:
♥ 250 g frosne jordbær
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Hvis du vil bruke hjemmelagede dessertsauser, starter du med dette.

Sjokoladesaus: Til sjokoladesausen koker du opp fløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade - du kan bruke den sjokoladen du liker best -

enten kokesjokolade, melkesjokolade, toblerone, krokanrull, firkløver, hvit sjokolade osv osv. Jeg har her brukt helt vanlig kokesjokolade. La sjokoladen smelte i fløten og rør til en jevn saus.

Jordbærsaus: Til jordbærsausen tiner du jordbærene. Kok opp sammen med melis. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen før du har den i en food processor og kjører til en glatt saus. Smak til med eventuelt litt mer melis og spe med litt vann hvis du synes sausen er for tykk.

Del bananen opp på langs og legg halvdelene mot hverandre.

Fyll opp imellom og på sidene med iskrem og pisket krem. Ringle over med rikelige mengder sjokoladesaus og jordbærsaus. Dryss over mandelflarn til pynt.

Pynt gjerne tallerkenen med mørk sjokoladepynt (se tips) og iskjeksruller.

Tips

♥ Kvaliteteten på Banana spliten går selvsagt opp dersom du bruker hjemmelagde dessertsauser, så det vil jeg absolutt anbefale. Hvis du vil høyne kvaliteten enda mer, kan du lage hjemmelaget iskrem (du kan bruke oppskriften på Vaniljeishjerter her på Det søte liv, og variere oppskriften med å tilsette ønsket smak). Vil du lage deg en kjappis, er det selvsagt også digg med ferdigkjøpt iskrem, dessertsauser fra flaske og sprutekrem. 🙂

♥ Er du ekstra sofistikert, kan du dandere med hjemmelaget sjokoladepynt. Sjokoladepynt lager du ved å smelte 50 g kokesjokolade (gjøres over vannbad eller 30 sekunder i mikro). Stryk den smeltede sjokoladen utover på et stykke bakepapir. Sett papiret i kjøleskapet. Når sjokoladen er stivnet såpass at den lar seg forme, drar du av flak av sjokoladen og former dem til blader eller ruller. Det gjør ikke noe om de blir ujevne - det ser bare ekstra kunstnerisk ut...;-)
Oppbevar i kjøleskapet frem til de skal brukes.

♥ Det finnes som sagt uendelig mange variasjonsmuligheter. Du kan variere med ulike typer iskrem, og dette vil jo gjøre at Banana spliten smaker annerledes. Mange liker også å bruke hermetisk frukt, eller fersk ananans, og andre bruker røde marashino kirsebær. En spiseskje med likør i den piskede kremen eller likør/kaffe i sjokoladesausen er heller ikke så dumt. Mandelflarn kan byttes ut med fargerikt kakestrøssel oppå desserten.

Det som alltid går igjen i en Banana split er iskrem, pisket krem og en form for dessertsaus.
Og en delt banan, så klart..

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banana-split