

6 Gebratene Babybananen mit Kokoseis und Limettenschaum

14 Babybananen
50 g Butter
40 ml Bananenlikör
70 g kalte Butterstückchen
100 ml geschlagene Sahne
14 Kugeln Vanilleeis
Batida de Coco
Kokosflocken
300 g Joghurt
4 cl Limettensaft
4 EL Puderzucker
400 g süße Sahne

-
1. Bananen schälen und der Länge nach halbieren. Die Bananen in einer Pfanne in der Butter bei schwacher Hitze leicht anbraten. Den Zucker in die Pfanne streuen und karamellisieren lassen. Bananen vom Feuer nehmen, mit dem Likör ablöschen und flambieren. Bananen herausheben, auf Tellern anrichten. Den Fond mit den kalten Butterstücken aufmixen, die geschlagene Sahne einziehen und mit Limettensaft abschmecken. Über die Bananen gießen.
 2. Das Vanilleeis mit den Zutaten in der Küchenmaschine mixen.
 3. Joghurt mit Limettensaft glattrühren und mit soviel Puderzucker abschmecken wie nötig. Sahne mit etws Zucker steif schlagen und untermischen.
 4. Die Vanilleeiskugeln in Kokosflocken wenden. Zu den Bananen geben. Limettenschaum und Sauce zugeben und schnell servieren.