

Rezept

Gekühlte Bananenzabaione

Ein Rezept von Gekühlte Bananenzabaione, am 26.04.2024

Zutaten

2-3 Bananen (350 g geschält gewogen)	80 g saure Sahne (10 % Fett)
4 EL Limettensaft	1 Ei
Salz	25 g Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 297 kcal

Zubereitung

1. Von einer Banane 5-10 cm abschneiden und zur Dekoration beiseite legen. Die übrigen Bananen mit der sauren Sahne und 2 EL Limettensaft fein pürieren. In zwei flache Schalen verteilen.
2. Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Das Eidotter mit Honig und den restlichen 2 EL Limettensaft im Wasserbad mit einem Schneebesen kräftig zu einem Schaum aufschlagen. Den Eischnee behutsam unterrühren, bis eine leichte schaumige Masse entstanden ist.
3. Den Schaum auf der Bananencreme verstreichen und abgedeckt mindesten 2 Std. im Kühlschrank kühlen lassen. Das restliche Stück Banane in Scheiben schneiden und das Dessert damit dekorieren.