

AMARULA BANANA FLIP

ZUTATEN:

1 Banane

4 Kugeln Vanilleeis oder [selbstgemachtes Amarula Eis](#)

250 ml Schlagsahne

1 TL Vanillezucker

1 Päckchen Sahnesteif

2 Esslöffel Amarula

Zutaten für die Schokoladensauce:

70 ml Sahne

30 ml Amarula

60 g Zartbitterschokolade

Garnitur:

Liebesperlen & Eisschirmchen

ZUBEREITUNG:

Zuerst schlägt ihr die Sahne steif. Dafür gebt ihr die Sahne zusammen mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker in ein hohes Rührgefäß und schlägt sie zuerst halbfest auf. Dann gebt ihr den Amarula hinzu und schlägt sie anschließend fertig auf. Füllt die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Tülle und legt sie bis zur Verwendung in den Kühlschrank.

Im nächsten Schritt macht ihr euch an die Schokoladensauce. Dafür hackt ihr die Schokolade und gebt sie zusammen mit der Sahne in einen Topf. Auf mittlerer Temperatur erwärmt ihr die Sahne so lange, bis die Schokolade geschmolzen ist. Gebt nun den Amarula dazu und verrührt alles gut miteinander. Die Soße sollte im Kühlschrank vollständig abkühlen.

Wenn Sahne und Schokoladensauce bereit für ihren Einsatz sind, gebt ihr in zwei Eisbecher zuunterst jeweils eine Kugel Eis. Ihr könnt dafür Vanilleeis nehmen oder selbstgemachtes Amarulaeis. Falls ihr Lust auf Amarulaeis, aber keine Zeit habt, um es selber zu machen, hier ein Tipp: Nehmt gekauftes Vanilleeis und püriert es mit etwas Amarula in der Küchenmaschine. Füllt das Eis wieder zurück in die Packung und friert es nochmal ein.

Auf das Eis verteilt ihr jeweils eine halbe geschnittene Banane und etwas Schokoladensoße. Darauf setzt ihr die zweite Kugel Eis und einen großen Sahnetuff. Zum Schluss garniert ihr euren Banana Flip mit Liebesperlen und der Schokoladensoße. Wer Lust auf Kindheitserinnerungen hat, steckt noch ein

Eisschirmchen in die Sahne.

[/dkpdf-columns]