

BANANENSPLIT.

26. MÄRZ 2018

RESTAURANT CHEZ HEINI - REZEPT VON URS BINER (DAN DANIELL)



Ich mag Rezepte im Glas, da man sie vorkreieren kann und mehr Zeit für die Gäste hat.



Zermatt. No matter what®

ZUTATEN VANILLECREME

200ml	Rahm
80g	Mascarpone
50g	Puderrucker
1	Griechischer Joghurt
	Mark einer Vanilleschote

ZUBEREITUNG VANILLECREME

Rahm, Puderrucker und Vanillemark steifschlagen. Joghurt und Mascarpone gut verrühren und dazugeben. In einen Spritzbeutel abfüllen und in den Kühlschrank legen.

ZUTATEN BANANENSPLIT

2	Bananen
8	Schokoladenbiskuit
3EL	Mandelblättchen oder -splitter
	2 Weck Gläser à 400 ml
	Vanillecreme (siehe oben)
	Schokoraspeln

ZUBEREITUNG BANANENSPLIT

Die Bananen in Scheiben schneiden und in Zitronenwasser einmal untertauchen, damit die Bananen nicht braun werden. In einer beschichteten Pfanne Mandelsplitter goldbraun anrösten. Die zwei Gläser bereitstellen, Biskuit zerkleinern und in einer Schicht auf den Glasboden legen. Darauf einige Scheiben Bananen (mit Papier oder Tuch abtupfen) legen. Mandelsplitter auf die Bananen streuen und mit dem Spritzbeutel eine Schicht Vanillecreme draufgeben. Die Schichten wiederholen, bis das Glas voll ist.

ANRICHTEN

Zum Dekorieren etwas Schokoladenspäne verwenden oder zuerst etwas Rahm und dann Schokoladenspäne. Falls das Dessert nicht direkt verzerrt wird, im Kühlschrank lagern und servieren.

WEINEMPFEHLUNG

Das Wallis hat sehr viele verschiedene Rebsorten, Weine und Kellereien; da kann und möchte ich mich nicht festsetzen. Es gibt immer wieder etwas Neues zu entdecken.

TIPPS FÜR DAS RESTAURANT CHEZ HEINI

Ein aussergewöhnliches, verrücktes und einzigartiges Lokal. Was heute auf der Karte ist, ist morgen schon wieder gestern! Als kreativer Koch wird bis auf das Lamm und den Kartoffelgratin immer alles verändert.