

Bananenijs met cappuccino en amandelcrumble

Datum: 19-02-2025
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Chocoladegelei:
- 75 g pure chocolade
- 2 gelatineblaadjes (van 1,5 g)
- 30 g honing (1,5 eetl.)
- 60 g glucose
- 170 ml slagroom

Mascarponeroom:
- 40 g suiker
- 100 g mascarpone
- 200 ml slagroom
- 70 ml melk

Cappuccino:
- 1 vanillestokje
- 25 g suiker
- 170 ml slagroom
- 50 g eigeel

Bananenijs:
- 2 bakken bananenijs

Amandelcrumble
- 35 g boter
- 35 g rietsuiker
- 35 g amandelen
- 35 g bloem
- 1 g kaneel (0,5 theel.)
- 1/3 citroen

Bereidingswijze:

Chocoladegelei:
Breek pure chocolade in stukken. Week gelatineblaadjes in koud water. Verwarm honing met glucose en slagroom tot een zoete room. Knijp de gelatineblaadjes uit en los deze op in de room. Giet de room op de chocoladestukken en meng het tot een chocoladegelei. Laat de chocoladegelei in een kom in de (snel)vriezer opstijven.

Mascarponeroom:
Mix suiker, mascarpone, slagroom en melk tot een gladde mascarponeroom. Vul de spuitzak met de mascarponeroom.

Cappuccino:
Schraap het merg uit het vanillestokje. Breng slagroom met suiker, het vanille-merg en het vanillestokje aan de kook en laat het dan tot onder 60 graden afkoelen. Verwijder het vanillestokje. Verhit de room, eigeel en de espresso au bain-marie tot cappuccino, tot deze bij ongeveer 80 graden bindt. Zet de cappuccino in de koeling.

Amandelcrumble:
Verwarm de oven tot 160 graden. Laat boter op kamertemperatuur komen. Rasp citroen. Hak amandelen grof. Roer boter met rietsuiker los. Meng de gehakte amandelen, bloem, kaneel, citroenrasp en een snufje zout met de boter tot een deeg. Smeer het deeg dun uit op een bakplaat-met-bakpapier. Bak het deeg 35 minuten in de oven tot een goudbruine amandelkoek. Laat de amandelkoek afkoelen. Verkruimel de koek tot amandelcrumble.